

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)**

РАССМОТРЕНО
На заседании Педагогического совета
Протокол № 3 от 03.09.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»
Панфилов А. Ф.



**Фонд контрольно-оценочных средств
специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Москва 2024

Содержание

ФОС СГ.01	История России
ФОС СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ФОС СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
ФОС СГ.04	Физическая культура /
ФОС СГ.05	Основы бережливого производства
ФОС СГ.06	Основы финансовой грамотности
ФОС СГ.В.01	Социальная адаптация личности
ФОС ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ФОС ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ФОС ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ФОС ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ФОС МДК.01.01	Производственно-технологический контроль
ФОС МДК.01.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ФОС МДК.02.01	Организация работы структурного подразделения
ФОС МДК.В.01.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ФОС МДК.В.01.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян
ФОС МДК.В.01.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
ФОС МДК.В.02.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ФОС МДК.В.02.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ФОС МДК.В.02.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ФОС МДК.В.03.01.01	Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ФОС МДК.В.03.01.02	Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ФОС МДК.В.03.02.01	Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
ФОС МДК.В.04.01.01	Техническое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
ФОС МДК.В.04.01.02	Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
ФОС МДК.В.04.02.01	Организация процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
ФОС МДК.В.05.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
ФОС МДК.В.05.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов
ФОС МДК.В.05.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов
ФОС МДК.В.06.01.01	Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
ФОС МДК.В.06.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей
ФОС МДК.В.06.02.01	Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
ФОС МДК.В.07.01.01	Техническое обеспечение производства субтропических, пищевых продуктов и табака
ФОС МДК.В.07.01.02	Технология субтропических, пищевых продуктов и табака
ФОС МДК.В.07.02.01	Организация процессов производства субтропических, пищевых продуктов и табака
ФОС МДК.В.08.01.01	Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ФОС МДК.В.08.01.02	Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ФОС МДК.В.08.02.01	Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ФОС Учебная практика	По модулям
ФОС Производственная практика	По модулям

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.01 История России.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения

и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4	<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	<u>Знать:</u> основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
--------	--	--	----------------------------------

1	Раздел 1. Российская Федерация в конце XX-начале XXI века	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4	Устный опрос. Оценка выполнения практического задания (реферат). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией
2	Раздел 2. Россия и глобальный мир	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4	Вопросы к зачёту

Примерная тематика рефератов / докладов

1. Российская история как часть мировой истории.
2. Интеграционные процессы в современном мире.
3. Развитие РФ в 1991- 1999гг.
4. Современное развитие РФ.
5. Конфликты современности.
6. Научно-технический прогресс на рубеже тысячелетий.
7. Глобальные проблемы современности.
8. Место России в современном мире.
9. Внешняя политика РФ в начале 2000-х гг.
10. Экономическое развитие РФ в начале 2000-х гг.
11. Воссоединение Крыма с Россией
12. Санкционная политика в отношении Российской Федерации: причины и результаты
13. Мировые кризисы XXI в. и постсоветское пространство
14. Россия в начале XXI в.: особенности политического, экономического, социального и духовного развития.
15. Современная Россия: сложности и перспективы взаимодействия с миром.

Критерии оценки рефератов / докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к устному опросу

1. В чем сущность приватизации? Почему темпы проведения приватизации были беспрецедентными?
2. Охарактеризуйте основные последствия социально-экономических реформ 1991-1993 гг.
3. Охарактеризуйте общественно-политическое развитие России в 90-е годы XX века.
4. Почему на рубеже 1992-1993 гг. произошел кризис власти? Каковы его последствия?
5. Раскройте сущность и противоречия процесса становления нового конституционного строя в России в начале 90-х гг. XX века.
6. Каковы особенности радикального изменения геополитического положения России после распада СССР?
7. Чем было вызвано вооруженное противостояние в Чеченской республике в 1990-х гг.?
8. Почему в годы правления В.В. Путина усилилась стабилизация российского общества?
9. В чем преемственность и особенности внешней политики России начала XXI в.?
10. Раскройте основные направления внутренней и внешней политики СССР в конце XX – начале XXI вв.
11. Каковы проблемы духовного развития российского общества в конце XX – начале XXI вв.
12. Охарактеризуйте военно-политические конфликты второй половины XX – начале XXI вв.
13. Дайте характеристику основным правовым и законодательным актам мирового сообщества второй половины XX – начале XXI вв.
14. Какова роль и значение России в развитии мирового сообщества.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Вопросы для групповых дискуссий (дебатов)

1. Реализация социально-экономической политики в России 1990-х годов.
2. Политический кризис 1993 г. и конституционная реформа в России.
3. Основные направления, идеи и образы российской культуры начала XXI века.
4. Средства массовой информации: радикальные перемены, новая структура.
5. Многопартийная Россия.
6. Россия и глобальный мировой кризис.

Критерии оценки дискуссионной процедуры

Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе, достижение игровых целей, ясность и стиль изложения.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда все требования выполнены в полном объеме.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

Комплект типовых заданий для самостоятельной работы студентов

Задание 1. Составить хронологические таблицы по материалам разделов дисциплины.

Задание 2. Определить место расположения регионов России на карте мира.

Задание 3. Составить биографическую справку об исторических деятелях, изучаемых в разделе дисциплины.

Задание 4. Ответить на вопросы и выполнить задания для самостоятельной работы.

1. Почему XX век получил название новейшего периода исторического развития?
2. Докажите это примерами.
3. Перечислите причины провала перестройки.
4. Дайте собственную оценку «новому политическому мышлению».
5. Можно ли было изменить политическую обстановку в СССР после августовского путча?
6. Чем страны Западной Европы отличаются от стран Восточной?
7. Назовите плюсы и минусы современной интеграции.
8. Какую роль в современном мире играет ООН?

9. Какое главное направление развития характеризует Россию в 1991- 1999гг.
10. Дайте собственную оценку современной власти в РФ.
11. Чем опасны современные конфликты?
12. Почему терроризм считается одной из самых опасных социальных проблем современности?
13. Какую позицию по отношению к локальным конфликтам занимает Россия?
14. Назовите плюсы и минусы современного научно-технического процесса.
15. Чем характеризуются современные международные отношения?
16. «Опишите» мир XXI века.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к зачету

1. Предпосылки и этапы реформ М.С. Горбачева.
2. Политический и экономический кризис (с 1989 г.) и «двоевластие» (1990-1991).
3. Характер взаимоотношений между союзным центром и республиканскими лидерами в 1989-1991 г.
4. Путч ГКЧП, крушение коммунистического режима и распад СССР (1991): причины и значение.
5. Распад Советского Союза и его последствия для России и мира.
6. Внешняя политика и ее крах.
7. Развитие суверенной России.
8. Становление политических партий Российской Федерации и их роль в политическом процессе в 1993–1999 гг.
9. Взаимоотношения центра и регионов в условиях федерализации России 1990-х годов.
10. Основные направления внешней политики России в 1990-е годы.
11. Президент В.В. Путин. Укрепление государственности. Обеспечение гражданского согласия.
12. Экономическая политика России в 2000-2010 гг.
13. Основные направления внешней политики России в к. XX- н. XXI вв.
14. Президент Д.А. Медведев. Продолжение политики по укреплению и стабилизации

государства и общества.
15. Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления.

Тест (типовые вопросы)

1. Определите, в чем состоит значение перестройки в жизни Советского общества:

- А) Заложила основы становления рыночных отношений
- Б) Усилился партийный диктат в духовной жизни общества
- В) Были созданы предпосылки для перехода к демократии
- Г) Началось возрождение многопартийности

2. Когда состоялись первые выборы народных депутатов РСФСР:

- А) 7 февраля 1989 года
- Б) 9 апреля 1990 года
- В) 4 марта 1990 года
- Г) 14 июня 1991 года

3. Кто не входил в состав ГКЧП:

- А) вице-президент Янаев Г.И.
- Б) министр обороны Язов Д.Т.
- В) председатель Верховного совета Хасбулатов Р.И.
- Г) председатель КГБ Крючков В.А.

4. Составьте хронологическую таблицу: «Основные события Перестройки».

А. 12 июня 1990 г.	1. образован ГКЧП.
Б. 19 августа 1991 г.	2. отставка Президента СССР Горбачева М.С.
В. 28 октября 1991 г.	3. ратификация Беловежских соглашений.
Г. 12 декабря 1991 г.	4. Декларация о суверенитете РСФСР.
Д. 25 декабря 1991 г.	5. образование ГКЧП.

5. Определите, что включала программа Ельцина о переходе России к рынку:

- А) либерализация цен и торговли.
- Б) приватизация.
- В) земельная реформа.
- Г) внеэкономическое принуждение.

6. Когда новым председателем правительства был утвержден Путин В.В.

- А) июль 1999 г.
- Б) август 1999 г.
- В) сентябрь 1999 г.
- Г) октябрь 1999 г.

7. Определите, что относится к реформам Путина В.В. по укреплению Российской государственности:

- а) реформа Федерального собрания.
- Б) конвертируемость рубля, финансовая реформа.
- В) судебная и военная реформы.
- Г) аграрная реформа.

8. Что помогло правительству Российской Федерации повысить жизненный уровень населения:

- А) модернизация промышленности
- Б) реформы в сельском хозяйстве
- В) увеличение государственных расходов на развитие науки
- Г) высокие мировые цены на нефть

9. Определите основные черты новой внешнеполитической стратегии России

- А) восстановление отношений России с НАТО
- Б) поддержка Россией ООН
- В) постоянное участие президента России в работе «большой восьмерки».

Г) диктат и усиление влияния на СНГ.

10. Дайте определение следующим понятиям:

Сепаратизм, федерация, приватизация, рыночная экономика, разделение властей.

Ответы: 1. А,Б,В; 2.в; 3.в; 4. Б-1,Д-2,Г-3,А-4,Б-5; 5.А,Б,В;6.Б;7.А,В,Г;8,Г; 9.А,Б,В.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета / дифференцированного зачёта (вопросы к зачету / дифференцированному зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	<p><u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p><u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Оценка в рамках текущего контроля: - выполнение контрольных заданий - письменный опрос в форме тестирования - индивидуальный устный опрос
2	Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Оценка в рамках текущего контроля: - выполнение контрольных заданий - чтение и понимание различных текстов; - задания на определение и правильное применение языковых единиц.
3	Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ
4	Раздел 4. Профессиональное содержание	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Вопросы к зачёту / дифференцированному зачёту

Выполнение упражнений

Фонетика. Морфология. Времена группы Indefinite

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в форме **Future Simple (Indefinite)**

1. I think we _____ two return tickets. (to buy)
2. Kate _____ ten tomorrow. (to be)
3. My aunt _____ to Canada next summer. (to go)
4. I _____ you in the evening. (to phone)
5. I'm sure our 3-day tour _____ more than 5000 roubles. (to cost)

Упражнение 2. Вставьте 'll или won't.

1. Lucy was born in 1995. In 2007 she _____ be 12.
2. It's sunny today. It _____ rain.
3. Kelly is eleven today. She _____ be twelve until next year.
4. Rob is nine. He _____ be ten on his next birthday.
5. This month is May. It _____ be June next month.
6. Jenny: 'Mum, the bus is late. I _____ be home until eight o'clock.
7. It's 25 degrees today. It _____ snow tomorrow.
8. I sent the letter this afternoon. It _____ arrive until tomorrow.

Упражнение 3. Read the sentences in A and decide what to do. Use **I think I'll...** and the words in B. Прочитайте предложения в колонке A и найдите решение в колонке B. Напишите свои решения начиная с I think I'll...

A	B
1 It's hot in this room.	go to the optician's
2 I'm hungry.	open a window
3 My flat is in a mess.	buy a new one
4 I haven't got any stamps	turn on the heating
5 I want some new glasses.	watch it
6 I'm cold.	take a taxi home
7 I've just missed my bus.	get something to eat.
8 There's a good film on TV	go to the post office
9 My watch is broken.	tidy it

Упражнение 4. Сделайте предложения помощи, используя Future Simple.

- 1 It's hot in here.
- 2 These boxes are heavy.
- 3 The windows are dirty.
- 4 I haven't got any money.

Упражнение 5. Complete the sentences. Use 'll or won't.

Amy's brother is thirteen. He _____ be fourteen on his next birthday.

I bought a lottery ticket, but I _____ win

My dad is thirty-nine. He _____ be forty on his next birthday.

My sister Mary is fifteen. She _____ be sixteen until next year.

My brother's clever. He _____ pass all his exams.

It's raining now. But it _____ be sunny later.

Debbie and Bob are always late. They _____ arrive until eight o'clock.

Упражнение 6. Опишите свои планы на день. Write about your plans for this afternoon.

Begin like this:

First I'll have dinner. Then I'll go for a walk. After that ...

Упражнение 7. Напишите в будущем времени.

1. You can speak to him.
_____ to him.
2. You can dance there.
_____ there
3. We must stay here.
_____ here

4. I can help you.

_____ you

5. She must make sandwiches.

_____ sandwiches.

6. She can read English books.

_____ English books.

7. They can go to the party.

_____ to the party.

8. They must invite their friends

_____ their friends.

9. You can buy food there.

_____ food there.

10. We can grow vegetables.

_____ vegetables.

Упражнение 8. Напишите свои мысли по поводу будущего ваших одноклассников. Write predictions about your classmates' future.

Example:

I think Nick will be an engineer.

Упражнение 9. Что Вы будете делать на летних каникулах. What will you do in the summer holidays? Use the words from the box.

go to the theatre, go to the river, go to the zoo, collect pebbles, read books, read magazines, watch films, make friends, go sunbathing, write a diary

I think I'll _____

I don't think I'll _____

Упражнение 10. Вы на острове, что Вы будете делать? You are on an island. What do you think you'll do?

1. Will you live in a cave or in a village?

I think I'll live in a cave.

2. Will you sleep on the grass or in the tree?

I think I'll _____ .

3. Will you eat caterpillars or snakes?

4. Will you go fishing or collect fruit?

5. Will you wash in the sea or in the river?

6. Will you ride a horse or an ostrich?

7. Will you make friends with dolphins or with parrots?

8. Will you drink milk or water?

Упражнение 11. Напишите предложения помощи. Write sentences offering help. Use the words in the box.

answer it, help you, close the window, buy you a drink, get you some fruit

The phone is ringing. I'll answer it.

1. It's cold in here

2. I can't do my Maths homework.

3. I'm really thirsty.

4. I'm hungry.

Упражнение 12. Do you think that in the future, you will:

1 learn a new language?

- 2 travel a lot?
- 3 move to a different country?
- 4 learn a musical instrument or a new musical instrument?
- 5 be richer?

Write sentences.

I think I'll _____

Perhaps I'll _____

I don't think I'll _____

Example:

I think I'll learn a new language. or Perhaps I'll learn a new language. or I don't think I'll learn a new language.

Упражнение 13. Imagine that you will be very busy next week. Say what you will do? Use Simple Future.

Example:

go home

— After the lessons I'll go home

- see
- go to
- buy
- meet
- read
- visit
- play
- learn

Упражнение 14. Прочитайте текст, ответьте на вопросы.

My name is Tanya. I am a pupil. Tomorrow I will not go to school. It will be Sunday. Father and Mother will not be at home. They will go to see their friends.

Answer the questions:

1. Why won't Tanya go to school tomorrow?
2. Will her Mother and Father be at home?
3. Where will they go?
4. What will Tanya do when her parents go to see her friends?

Упражнение 15. Раскройте скобки, используя Future Indefinite.

I _____ (to be) at home. I _____ (to invite) my friend Nina to come home. We _____ (play). She _____ (be) Big Grey Angry Wolf and I _____ (be) Little Red Riding Hood. And who _____ (be) Granny, who lives in the forest. I think we _____ (invite) Kate to come and play with, us too.

Упражнение. Раскройте скобки, используя Future Progressive.

Tomorrow John _____ (to get up) at seven. Then he _____ (to go) to school. He _____ (to have) dinner at one. He _____ (to come home) at three. Then he _____ (to play) in the yard. After that he _____ (to do) his homework.

Упражнение 16. Прочитайте, переведите на русский, подчеркните глаголы в форме Future Simple.

DAVID: What will we do tomorrow?

SUSAN: We'll go into space. We'll see a space school.

DAVID: Will we see computers there?

SUSAN: Certainly we'll do.

DAVID: Will we play computer games?

SUSAN: Yes, we will.

DAVID: Do the pupils write and count at space schools?

SUSAN: No, they don't. The computer counts and types instead.

DAVID: Will we come back tomorrow?

SUSAN: No, we won't.

DAVID: Will we come back in two days?

SUSAN: I hope we will.

Упражнение 17. Прочитайте текст. Раскройте скобки, поставив глаголы в форме Future Simple (Indefinite).

I like to go to school. I have many good friends there. But I like Sundays more. Soon it ____ (1 be) Sunday, and all our family ____ (2 be) at home. I ____ (3 get up) at 9 o'clock, and then I ____ (4 do) my morning exercises and have breakfast together with my parents. After breakfast I ____ (5 help) my mother in the kitchen and my father ____ (6 go) shopping. Then we (7 go) for a walk in the park or to the cinema.

After dinner my friends ____ (8 come) to me, and we ____ (9 play) together at home or in the yard. In the evening my mother ____ (10 knit), my father ____ (11 watch) a concert on TV and I ____ (12 listen) to music or read a book. I know that I ____ (13 have) a lot of fun next Sunday.

b) Найдите ответы на следующие вопросы. Find the answers to the following questions in the text and read them aloud:

1. Will all the family be at home on Sunday?
2. When will the boy get up?
3. What will he do in the morning?
4. What will he do after breakfast?
5. Who will come after dinner?
6. What will they do at home or in the yard?
7. What will they do in the evening?
8. The boy will have a lot of fun next Sunday, won't he?

Reward+Prof.-Reading Texts (Elementary). Синтаксис. Слово как член предложения. Времена группы Continuous

Exercise. Составьте предложения в the Past Continuous Tense.

1. I/to go home/at 4 o'clock yesterday.
2. We/to play basketball/at 6 o'clock last Sunday.
3. She/to talk with her friend/for forty minutes yesterday.
4. You/to wash the window/in the afternoon yesterday.
5. Nick/to ride his bike/all the evening.
6. Sheila and Dora/to wait for a bus/for half an hour.
7. They/to prepare for the party/all day yesterday.
8. I/to learn the poem/for an hour.
9. Dick/to paint the walls in his room/from 2 to 6 o'clock last Wednesday.
10. Eve and Tony/to skate/all day last Saturday.

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. Alison ... **(to have)** lunch at two o'clock yesterday.
2. Edward and Henry ... **(to play)** the guitar all the evening.
3. Ben ... **(to run)** in the park in the morning yesterday.
4. I ... **(to speak)** to the manager from three to half past five last Thursday.
5. My grandparents ... **(to drive)** to Poltava at this time yesterday.
6. Lucy ... **(to iron)** clothes from 4 to 6 o'clock last Saturday.
7. You ... **(to sleep)** for three hours in the afternoon.
8. Julia ... **(to listen)** to news at this time yesterday.
9. My mother ... **(to dust)** the furniture when I came home yesterday.
10. We ... **(to play)** on the playground all day last Sunday.

Exercise. Выберите правильный вариант ответа.

11. Указатели времени, которые используются с прошедшим длительным временем: *when, while, as.*

While используется, когда два действия происходит одновременно:

While he was playing computer games his sister was speaking on the phone. Когда он играл в компьютерные игры, его сестра разговаривала по телефону.

When и as употребляются, если одно действие в предложении было прервано другим действием:

The children were singing when (as) their parents entered the classroom. Дети пели, когда их родители вошли в класс.

12. I was brushing my teeth when/while my sister was making tea.
13. He was riding a horse when/while the car drove to the stable.
14. Sue was walking along the path as/while it started to rain.
15. You were washing the dishes as/while I was drying them.
16. Kate was speaking to the doctor when/while her mobile telephone rang.
17. We were discussing the film as/while Mary was looking through some magazines.
18. The waiter was carrying the tray when/while he dropped a glass.
19. Sam was crossing the road when/while he saw his friend at the bus stop.
20. Lin and Wendy were preparing for the test as/while the postman knocked at the door.
21. The child was eating soup when/while his mother was making salad.

Answers: 1. while; 2. when; 3. as; 4. while; 5. when; 6. while; 7. when; 8. when; 9. as; 10. while.

Exercise. Дополните предложения when или while.

1. The boys were playing football... the ball flew into the window.
2. Ronny was painting the fence ... the bucket of paint turned over.
3. Denny was putting a tent... the girls were gathering wood for fire.
4. Rita was sleeping ... the alarm-clock rang.
5. Nelly was peeling potatoes ... her sister was cutting chicken into pieces.
6. Nigel was skiing ... he fell down and broke his leg.
7. They were arguing ... Mrs Elliot entered the room.
8. ... my mother was watching her favourite show on TV, father was making coffee.
9. She was typing a letter ... she found some mistakes.
10. They were driving towards the village ... it started to snow.

Exercise. Сделайте предложения отрицательными.

1. The teacher was explaining the exercise to the pupils.
2. Amanda was travelling around Africa at that time.
3. We were having a Music lesson at ten o'clock yesterday.
4. I was doing the shopping yesterday.
5. Martin was visiting his aunt at this time yesterday.
6. The girls were preparing for the concert.
7. They were flying to Wales at 6 o'clock yesterday.
8. It was raining hard all day last Tuesday.
9. Mike and Jess were walking in the park last evening.
10. He was choosing the books in the library then.

Exercise. Составьте предложения, используя слова в скобках в the Past Continuous Tense.

11. **Example:** He wasn't reading the newspaper, (magazine) +
He wasn't reading the newspaper, he was reading a magazine.
We were looking for apples, (bananas) — We were looking for apples, we weren't looking for bananas.
12. Angela wasn't singing a song, (**dance**) +
13. I was cooking potatoes, (**fish**) —
14. The boys were watching a film, (**the news**) —
15. My mother wasn't washing the dishes, (**iron the clothes**) +
16. He was building the house, (**garage**) —
17. They were gathering berries, (**mushrooms**) —
18. You weren't listening to music, (**read the book**) +

19. Ben was repairing his bike, (**his car**) —

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. You ... (**not to listen**) to the radio, you ... (**to read**) the letter from your niece.
2. Clara ... (**to take**) a bath at nine o'clock yesterday evening.
3. Monica and her friend ... (**to have**) coffee in the sitting-room.
4. Our Granny ... (**not to plant**) tomatoes in the garden.
5. Dick ... (**to carry**) his bag towards the hotel room.
6. Sally and Frank ... (**not to decorate**) the classroom, they ... (**to prepare**) a wall newspaper.
7. The professor ... (**to give**) a lecture but some students ... (**not to listen**) to him.
8. The nurse ... (**not to take**) his temperature, she ... (**to give**) him an aspirin.
9. The train ... (**to arrive**) at the station at seven o'clock.
10. Olga ... (**not to wait**) for us yesterday evening.

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму и прочитайте шутку.

A man and his wife had a small cafe near the station. The cafe often stayed open until after midnight, because people came to eat and drink there while they ... (**to wait**) for trains.

It was midnight one day and all the people left the cafe except one man. That man ... (**not to eat**), and ... (**not to drink**). He ... (**to sleep**). The owner of the cafe and his wife were very tired. The wife looked at the man several times, but he still ... (**to sleep**). When it was three o'clock in the morning the wife came up to her husband and said, «You have woken this man six times now, Robert, but he didn't leave. Why haven't you sent him away? It's very late».

«Oh, no, I don't want to send him away», answered her husband with a smile. «You see, every time I wake him up, he asks for his bill, and when I bring it to him, he pays it. Then he goes to sleep again».

Answers: The cafe often stayed open until after midnight, because people came to eat and drink there while they **were waiting** for trains. That man **wasn't eating**, and **wasn't drinking**. He **was sleeping**. The wife looked at the man several times, but he still **was sleeping**.

Exercise. Сделайте предложения вопросительными.

1. We were having lunch in the canteen.
2. She was singing a lovely song.
3. You were speaking to your boss.
4. George was sitting in the armchair by the fireplace.
5. Jane and Margaret were going to the airport.
6. The baby was crying.
7. It was getting dark.
8. We were waiting for my cousin.
9. The woman was watching the children on the playground.
10. The tourists were taking photos in front of the palace.

Exercise. Составьте предложения, используя the Past Continuous Tense.

1. A man/to fish/on the bank of the river.
2. They/to make notes/during the lecture?
3. She/not to smile/any more.
4. Polly/and her cousin/to have tea.
5. You/to dig/in the garden?
6. Mike/to hang/a picture in the living-room.
7. Sue/not to swim/in the swimming-pool.
8. They/to wait/for the doctor?
9. I/not to look/at the actors.
10. She/to speak/in a friendly way.

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. ... you ... (**to wash**) the clothes at 4 o'clock yesterday? — No, I I ... (**to tidy**) my room at that time.
2. ... Lucy ... (**to do**) the shopping when you met her? — Yes, she

3. ... they ... **(to translate)** the text in the afternoon? — No, they They ... **(to prepare)** for the Maths test.
4. ... Alison and Rita ... **(to sit)** in a cafe at three o'clock? — Yes, they They ... **(to eat)** ice cream.
5. ... Steve ... **(to play)** computer games all the evening? — No, he He ... **(to do)** his homework.
6. ... Barbara ... **(to sunbathe)** in the morning yesterday? — Yes, she
7. ... the children ... **(to help)** their grandparents yesterday? — Yes, they They ... **(to gather)** fruit in the garden.
8. ... you ... **(to sleep)** at four o'clock yesterday? — Yes, I
9. ... Phil ... **(to speak)** to the receptionist when you came into the hall of the hotel? — No, he He ... **(to have)** breakfast in the cafe.
10. ... you **(to pack)** your luggage when the taxi arrived? — No, I

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. Where ... you ... **(to go)** yesterday evening? — I ... **(to go)** to the railway station to meet my uncle.
2. Where ... your sister ... **(to shop)** yesterday morning? — Well, she ... **(to shop)** in a new shopping centre all day yesterday.
3. How long ... they ... **(to prepare)** for the test last Sunday? — They ... **(to prepare)** for the test from 2 to 6 o'clock.
4. What book ... he ... **(to read)** at five o'clock yesterday? — He ... **(not to read)**. He ... **(to translate)** a short story for his French lesson.
5. What ... Dick ... **(to do)** yesterday evening? — He ... **(to play)** a new computer game all the evening.
6. Why ... Chris and Sam ... **(to laugh)** so loudly? — Because they ... **(to watch)** a comedy film.
7. Who ... **(to sing)** that nice song when we came into the hall? — My friend ... **(to sing)**.
8. Why ... you ... **(to bake)** a cake yesterday morning? — Because I... **(to wait)** for the guests.
9. Whom ... she ... **(to speak)** to when I met her? — She ... **(to speak)** to her coach.
10. Whose car ... Bill ... **(to drive)** yesterday? — He ... **(to drive)** his cousin's car.

Exercise. Переведите на английский язык.

1. Что вы делали вчера в пять часов? — Мы готовили ужин и ждали гостей.
2. Куда она шла вчера утром? — Она шла к стоматологу.
3. Какой фильм твой брат смотрел вчера в кинотеатре? — Он смотрел новый фильм ужасов.
4. Где она ждала меня? — Она ждала нас возле театра.
5. Какую статью вы читали вчера? — Я читал статью о новейших научных открытиях.
6. Почему он вел машину так быстро? — Он спешил на вокзал.
7. Когда Том плавал в бассейне вчера? — Он плавал с четырех до пяти часов.
8. Что твой брат делал вчера утром? — Он ремонтировал велосипед вчера утром.
9. С кем Анна разговаривала вчера в 2 часа? — Она разговаривала с секретарем.
10. Что дети делали вчера после уроков? — Они готовились к спортивным соревнованиям.

Упражнение. Раскройте скобки, поставив глаголы в форму Past Continuous.

1. While I _____ (to copy) the exercise, my friends _____ (to describe) a picture.
2. When we came in, the children _____ (to clean) their desks.
3. We met her at the bus stop. She _____ (to wait) for the bus.
4. Some of the children _____ (to ski) while other children _____ (to skate). Everybody _____ (to have) a lot of fun.
5. When we came the family _____ (to get) everything ready for Christmas. Bob and Helen _____ (to decorate) the Christmas tree.
6. The girls _____ (to feed) the birds in the garden while the boys _____ (to make) a bird-house.

Упражнение. Прочитайте текст, переведите. Подчеркните глаголы в форме Past Continuous. Ответьте на вопрос:

Who broke the window?

At 7 o'clock the match started on TV, so Dad was still watching it at 7.30. Mum was sitting in the kitchen. She was quietly reading a woman's magazine. Rosie was trying on her Mum's clothes in her room. Nick's cousins were listening to rock music. It was very loud so they didn't hear the crash. At 7.30 the dogs were lying in front of the fire and they were sleeping. Nick went into the garden with his friend to play football. So at 7.30 he was still there.

Упражнение. Допишите предложения по содержанию текста предыдущего упражнения, используя глаголы в Past Continuous.

1. When someone broke the window Dad _____
2. When Mum heard the crash she _____
3. The cousins didn't hear the noise because they _____
4. The dogs _____ when the noise woke them up. _____
5. At 7.30 Nick _____

Упражнение. Дайте краткие и полные ответы на вопросы в Past Continuous.

Were you going to the cinema at 7 o'clock?

— Yes, I was. I was going to the cinema.

— No, I wasn't. I wasn't going to the cinema.

1. Were you having dinner at 2 o'clock?
2. Was your friend sitting in the yard when you saw him?
3. Was your mother cooking when you came home?
4. Was your sister reading when you called her?
5. Were the children sitting at their desks when you entered the classroom?
6. Were the little children running along the corridor when the lesson began?
7. Were you doing your homework at 7 o'clock last night?
8. Was your father working in the garden when you asked him to dinner?

Упражнение. Задайте вопросы к предложениям, используя слова и фразы в скобках. Ответьте на вопросы.

After the lesson Victor was explaining the new rule, (to you)

— Was Victor explaining the new rule to you?

— Yes, he was. He was explaining the new rule to me.

The children were decorating their classroom. (when)

— When were they decorating the classroom?

— They were decorating it after the lessons.

1. When I went into the yard, the boys were playing, (football)
2. When we were playing, Bob was shouting. (loudly)
3. I met Victor in the street. He was running quickly, (where)
4. The weather was fine, the sun was shining, (all day)
5. Nick was watching his little sister in the garden. (why)
6. His sister was helping him to pack his things when I came, (what things)
7. They were cooking dinner at that time, (with whom)
8. I was waiting for him at 3 o'clock yesterday. (where)
9. He was looking for something when I came in. (what)
10. They were laughing when I entered the classroom. (why)

Упражнение. Спросите друзей, что они делали прошлой субботой в 10 часов утра. Используйте следующие слова и выражения:

To watch, to listen to, to carry, to look at, to wait for, to explain something to somebody, to work, to sit, to play.

Упражнение. Вставьте подходящие по смыслу глаголы в форме Past Continuous.

play swim feed sleep laugh

Yesterday we went to the zoo and saw there a lot of animals. First we went to see the white bears. They _____. Then we went to the cage with monkeys. There were a lot of children in front of the cage. They _____ because a monkey in the the cage _____. After that we went to see the elephant. There was a man there. He _____ the elephant. But we _____ see much of the lions. They _____.

Упражнение. Из имеющихся слов составьте вопросы к готовым ответам. Все вопросы должны быть в Past Continuous.

1. Where | the white bears | swimming | were?
- In the swimming pool.
2. It | was | raining?
- Oh, no. It wasn't. The sun was shining brightly.
3. The elephant | what | eating | was?
- Some grass and fruit.
4. What | was | playing with | the monkey?
— With a small ball.
5. Were | how many lions | sleeping in the cage?
— Both of them.

Упражнение. Дополните вопросы и ответы глаголами в Past Continuous.

- Mr. Rambler, what _____ you _____ (do) at 6.30?
— Oh, I _____ (read) at that time in my room.
— Were you? _____ you really _____ (read)? What _____ you _____ (read) at that time?
— A book.
— Did your friends see you then?
— No, they didn't. They _____ (watch TV).
— What _____ they _____ (watch)?
— Some film. But why?
— Some people saw a man who _____ (try) to kill an elephant at that time. We think it was you.

Упражнение. Составьте вопросы в Past Continuous. Используйте вопросительные слова в скобках.

1. Were you watching TV at 11 o'clock last night? (when)
2. We were speaking about books at the lesson. (what, where)
3. After school they were practising a new game. (alternative)
4. When I came, Nick was cleaning his room, (what)
5. He was returning to his camp with a pail of water. (where?)

Критерии оценки выполнения упражнений по иностранному языку

– «отлично» ставится, если обучающийся фонетически верно читает предложения, не делает фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся хорошо разбирается в структуре предложений, знает, умеет использовать и владеет лексико-грамматическими правилами и особенностями стиля иностранного языка и адекватно работает с упражнениями, хорошо ориентируется в грамматических конструкциях, соблюдает грамотность написания.

– «хорошо» ставится, если обучающийся в целом фонетически правильно читает упражнения, не делает грубых фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся довольно хорошо разбирается в структуре предложений, знает, понимает и владеет лексико-грамматическими особенностями стиля иностранного языка.

– «удовлетворительно» ставится, если обучающийся удовлетворительно читает текст упражнения, допускает 3-5 фонематических ошибок, не затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся неплохо разбирается в структуре предложений, знает и может использовать

лексико-грамматические особенности иностранного языка, удовлетворительно переводит предложения, понимает их содержание.

– «неудовлетворительно» обучающийся получает, если не знает правила чтения, делает большое количество фонематических ошибок при чтении, не понимает содержание предложений упражнения, допускает лексико-грамматические ошибки.

Задания для практических работ

Задание 1. Перевести текст с русского языка на английский (с английского языка на русский). Составить 10 вопросов по тексту. Пересказать текст.

Устойчивое развитие

Самое лучшее определение устойчивого развития было представлено в отчете «Наше общее будущее» (также известном, как отчет Брандтлэнда):

«Устойчивое развитие – это развитие, которое отвечает потребностям настоящего без подрыва способности будущих поколений удовлетворять свои потребности».

Таким образом, устойчивое развитие – это способность удовлетворять потребности настоящего, в то же время, способствуя потребностям будущих поколений.

Оно сосредоточивается на двух целях.

1. Повысить качество жизни всех граждан Земли.
2. Прекратить использование природных ресурсов, превышающее способность окружающей среды поставлять их бесконечно.

Экологическое развитие обычно отличается от устойчивого развития в том, что экологическое развитие отдает предпочтение тому, что его сторонники считают экологической устойчивостью, перед экономическими и культурными соображениями. В дополнение к этому, устойчивое развитие имеет концепции, лежащие в его основе: концепцию «потребностей», в частности, существенные потребности бедного населения мира, которым должно придаваться первостепенное значение; и идею об ограничениях, наложенных состоянием технологической и социальной организации на способность окружающей среды удовлетворять настоящие и будущие потребности. Существует дополнительная сосредоточенность на обязанности настоящего поколения улучшить жизнь будущих поколений путем исправления вреда, нанесенного экосистеме ранее, и сопротивление дальнейшему нанесению вреда экосистеме.

Устойчивое развитие требует действия со стороны государств, правительств и людей мира. Пагубное положение окружающей среды, огромная нагрузка на наши природные ресурсы и огромный разрыв между развитыми и неразвитыми странами делают необходимым применение практических стратегий для разворота этих тенденций в обратном направлении. Всемирная комиссия по проблемам окружающей среды и развитию предложила семь критических целей для политик по окружающей среде и развитию, которые следуют из концепции устойчивого развития:

- возрождающий рост;
- изменение качества роста;
- удовлетворение существенных потребностей, таких как работа, пища, энергия, вода и улучшение санитарных условий;
- обеспечение устойчивого уровня населения;
- сохранение и увеличение ресурсной базы;
- переориентация технологии и управление риском;
- включение и комбинирование экологических и экономических соображений при выработке решений.

Эти рекомендации все ещё действительны; делать дела иначе – опасно и достойно осуждения. Медленные действия были бы пагубны.

Sustainable Development

The best definition of Sustainable development was presented by the report *Our Common Future* (also known as the Brundtland Report):

“Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs.”

Sustainable development is thus the ability to meet the needs of the present while contributing to the future generations’ needs. It focuses on two goals:

1. To improve the quality of life for all of the Earth’s citizens.
2. To stop using up the natural resources beyond the capacity of the environment to supply them indefinitely.

Green development is generally differentiated from sustainable development in that Green development prioritizes what its proponents consider to be environmental sustainability over economic and cultural considerations. In addition to that, sustainable development has underlying concepts: the concept of ‘needs’, in particular the essential needs of the world’s poor, to which overriding priority should be given; and the idea of limitations imposed by the state of technology and social organization on the environment’s ability to meet present and future needs. There is an additional focus on the present generations’ responsibility to improve the future generations’ life by restoring the previous ecosystem damage and resisting to further ecosystem damage.

Sustainable development requires action on the part of world states, governments and people. The detrimental situation of the environment, the enormous stress upon our natural resources and the huge gap between developed and underdeveloped countries necessitate practical strategies to reverse the trends. The World Commission on Environment and Development suggested seven critical objectives for environment and development policies that follow from the concept of sustainable development:

- Reviving growth
- Changing the quality of growth
- Meeting essential needs such as for jobs, food, energy, water and sanitation
- Ensuring a sustainable level of population
- Conserving and enhancing the resource base
- Reorienting technology and manage risk
- Including and combining environment and economics considerations in decision-making

These recommendations are still valid; to do things differently is dangerous and condemnable. Slow actions would be detrimental.

Source: Wikipedia

Словарик к тексту

- sustainable – устойчивый
- to meet the needs – удовлетворять требованиям, отвечать потребностям и т.п.
- to compromise – компрометировать; подрывать; подвергать риску, опасности
- to contribute – делать пожертвования; вносить вклад; содействовать, способствовать
- to focus – фокусировать; сосредоточивать; концентрировать
- capacity – способность; возможность; производительность
- Green development – экологическое развитие
- generally – обычно; как правило; в общем
- to prioritize – отдавать предпочтение; уделять первостепенное внимание
- proponent – защитник; сторонник; поборник
- to consider – рассматривать, обсуждать; думать, полагать, считать;
- environmental sustainability – экологическая устойчивость (термин отображает постоянство экологической целостности и запасов ресурсов окружающей среды)
- considerations – соображения
- underlying – лежащий внизу; лежащий в основе; основной; базовый
- concept – понятие, идея; общее представление; концепция
- in particular – в особенности, в частности

- overriding priority – основная задача, первоочередная задача
- on the part of – со стороны; по вине
- to necessitate – делать необходимым; неизбежно влечь за собой; вынуждать
- to reverse – переворачивать, опрокидывать; давать задний или обратный ход; реверсировать; поворачиваться в противоположном направлении, разворачиваться; изменять на прямо противоположное

Задание 2. Перевести статью с русского языка на английский, (с английского языка на русский язык). Составить 10 вопросов по тексту. Пересказать текст.

▪ **Статья на английском языке — Экономический кризис / Economic crisis**

The current financial crisis has become an earthquake to the world's economic system. Have started in the USA, it has rapidly overcome the boundaries of the States and has spread over the Europe and Asia, bringing unemployment and financial recession along. One can hardly say whether it will last long or is going to slump. The following remains obvious, if we don't want its recurrence in future, we should investigate its root causes now.

The world economic system endures times of prosperity as well as followed by inevitable declines. The circulating scheme is characterized by the rise of manufacturing and it is following recession, thus permitting to keep to the world financial and economic balance order. No one in the world was ready to take the burdens of the economic crisis on the shoulders and to resist its unpredictable consequences. In spite of the fact, almost everybody understood how important it is to examine the reasons of it.

In my opinion there are several important factors to discuss, which obviously have affected the present economic situation. First of all it is the spendthrift lending or, in other term, the so-called housing price bubble. Every family buying a house can take a loan from the bank, which should be given back. In order to return money to the bank, the family first of all should take the house it can afford. Otherwise it will not be able to pay the money back. In the recent years the prices on real estate have been so

Нынешний финансовый кризис стал настоящим потрясением в мировой экономической системе. Начавшись в США, он быстро преодолел границы государств, и распространился по всей Европе и Азии, повышая уровень безработицы и финансовую депрессию. Трудно сказать, долго ли он продлится или пойдет на спад. Совершенно очевидно то, что если мы не хотим его повторения в будущем, мы должны исследовать его причины сейчас.

Мировая экономическая система переживает как времена процветания, так и последующее неизбежное снижение. Система циркуляции характеризуется ростом производства, который следует после спада, что позволяет держать в норме мировой финансовый и экономический баланс. Никто в мире не был готов взять бремя экономического кризиса на свои плечи и противостоять его непредсказуемыми последствиями, несмотря на тот факт, что почти все понимали, как важно изучить его причины.

На мой взгляд, есть несколько важных факторов для обсуждения, которые, очевидно, повлияли на нынешнюю экономическую ситуацию. Прежде всего, это расточительное кредитование или, другими словами, так называемый пузырь цен на жилье. Каждая семья, покупая дом, может взять кредит в банке, который должен быть вовремя возвращен. Для того чтобы вернуть деньги в банк, семья, в первую очередь, должна выбрать для себя дом, который

high and raising so quickly like a bubble. It has resulted in the fact that people started taking loans, which they can't pay off. Many banks' borrowers got unable to make their mortgage payments. As a result, the mortgage market was undermined.

This was just the beginning. One of the consequences was the fall of prices on real estate. The institutions and businesses depending on real estate prices or making money on real estate underwent the risk and suffered losses. To such companies belong Freddie Mac and Fannie Mae. It was the blow to the financial system in general, which led to the problems in other pecuniary stocks. This process, started with the bank system and led to the banking liquidity crisis, affected all financial and economic sectors of business all over the world.

Another reason of the present economic crisis is the unrestricted emission of American dollars. The emission of the most wide-spread world currency was strictly controlled by the government of the USA. Each dollar had gold equivalent in the gold reserve of the States. Purchasing capacity of it corresponded to the quantities of products manufactured. That's not how things stack any more up today. As a result while the USA was losing its positions on the world market, the dollar was weakening in the world.

To sum it up one can say that the root cause of the current economic crisis lie in the ineffective policies of the economic and financial sectors of the leading and developing countries in the world. One should take into account the root causes to

они могут себе позволить. В противном случае они не смогут вернуть деньги. В последние годы цены на недвижимость были такими высокими и так быстро росли, как мыльный пузырь. Это привело к тому, что люди начали брать кредиты, которые не могли отдать. Многие заемщики были не в состоянии оплатить свои ипотечные кредиты. В результате рынок ипотечного кредитования был подорван.

Это было только начало. Одним из последствий стало падение цен на недвижимость. Организации и предприятия, которые зависели от цен на недвижимость и зарабатывали деньги на недвижимости подверглись риску и понесли потери. Для таких компаний, как принадлежащих Freddie Mac и Fannie Mae, это был удар по финансовой системе в целом, что привело к проблемам в других денежных запасах. Этот процесс начался с банковской системы и привел к кризису банковской ликвидности, затронул все финансовые и экономические секторы бизнеса по всему миру.

Другая причина нынешнего экономического кризиса является неограниченное распространение американских долларов. Эмиссия самых распространенных мировых валют строго контролировалась правительством США. Каждый доллар был золотым эквивалентом золотому запасу государства. Его покупательная способность соответствовала количеству выпускаемой продукции. Сегодня все складывается совсем иначе. В результате, пока США теряет свои позиции на мировом рынке, доллар слабеет в мире.

Подводя итог можно сказать, что основная причина нынешнего экономического кризиса лежит в неэффективной политике финансового и экономического секторов ведущих и развивающихся стран мира. Следует

oust its re-occurrence in future.

учитывать причины кризиса, чтобы избежать его повторного возникновения в будущем.

Критерии оценки практических заданий

Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке;

Владение лексическим и грамматическим минимумом;

Правильное построение предложений (утвердительных, вопросительных), диалогов.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если обучающийся адекватно использует профессиональную терминологию на иностранном языке; владеет лексическим и грамматическим минимумом, правильно строит предложения, диалоги

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если обучающийся допускает одну-две ошибки в использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся допускает много ошибок в использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает многочисленные ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не умеет пользоваться профессиональной терминологией на иностранном языке; не владеет лексическим и грамматическим минимумом, не может построить предложения и диалоги

Тест (типовые вопросы)

1. The day after tomorrow ... a funny party.
 - a) there will be;
 - b) will be there;
 - c) there was
2.a snake before that day
 - a) didn't touched;
 - b) not had touch;
 - c) hadn't touched
3. He's ... his dog not to dirty the house.
 - a) passing;
 - b) training;
 - c) teasing
4. Amended road laws impose new speed limits....drivers.
 - a) upon
 - b) in
 - c) at
5. Look! They are eating dinner now.
 - a) Who is eating dinner now;
 - b) What are they doing now;
 - c) What are they eating now
6. Look! The girls ... rock-n-roll.
 - a) dance;
 - b) are dancing;
 - c) is dancing
7. They belong....the same chess club.
 - a) for
 - b) to

- c) at
8. Mary and Ann study at the University. They ... students.
- a) are;
b) is;
c) was
9. The children ... not upset, they ... very angry.
- a) were, are;
b) are, are;
c) will be, were
10. Laws are enforced....all citizens.
- a) on
b) among
c) against
11. I ... sorry. They ... not at the office at the moment.
- a) am, are;
b) am, were;
c) was, will be
12. Civil laws provide a framework...interaction among citizens.
- a) for
b) at
c) in
13. The shelf ... brown. It ... on the wall.
- a) are, is;
b) was, will be;
c) is, is
14. Where ... Lisa and John? - They ... at college.
- a) were, are;
b) are, are;
c) will be, were
15. They may interfere...elections by the use of corrupt means.
- a) on
b) along
c) in
16. ... you busy? – No, I ... not.
- a) are, am;
b) am, am;
c) is, is;
17. A person should be compensated...losses when someone else bricks an agreement with him or her.
- a) by
b) for
c) at
18. I....to the bathroom and....my hands.
- a) went, wash;
b) went, washed;
c) go, washed
19. Yesterday I....breakfast with my son.
- a) was having;
b) have;
c) had
20. Yesterday I.... coffee.
- a) drink;

- b) drank;
c) drunk
21. I.....home with my son.
a) left;
b) leaved;
c) leaves
22. Yesterday in the evening I....at home.
a) was;
b) were;
c) will be
23. Descriptive laws are based....description or classification rather than explanation or prescription.
a) in
b) on
c) of
24. I...for you all day. Where have you been?
a) was looking;
b) have looked;
c) have been looking
25. She says shethis man for ages.
a) has known;
b) has been knowing;
c) was knowing
26. Mrs. Stone...as a teacher for twenty years.
a) work;
b) worked;
c) has been working
27. Descriptive laws are based....description or classification rather than explanation or prescription.
a) in
b) on
c) of
28. No thank you, I don't smoke. i...up.
a) gave;
b) have been giving;
c) have given
29. ...to this news from Scott? I've just repeated it.
a) have you been listening
b) have you listened ;
c) you have been listened
30. She...to become a lawyer
a) want
b) would like
c) don't want
31. Every.... is obliged to have will prove the identity under the law.
a) person
b) citizen
c) people
32. The mother reminded me that i...to feed the dog and take him out for a walk.
a) shouldn't forget;
b) don't have to forget;
c) not to forget

33. Why did you say that Paul...a careful driver?
a) wasn't;
b) hadn't been;
c) isn't
34. Sharon said she...her key in her pocket, but she couldn't find it their.
a) had been left;
b) had left;
c) left
35. Hillary told me she...in New York all that year, and she had no wish to live the city.
a) was living;
b) had lived;
c) lived
36. The American Court must...the jurors.
a) has
b) have
c) had
37. Mary said she was worried that her son very well that year.
a) hadn't been studying;
b) wasn't studying;
c) isn't studying
38. Sam asked Romeo what with himself the entire Saturday.
a) he would be doing;
b) would he be doing;
c) would be he doing
39. In my interview I asked Celia Young why another romantic novel.
a) she had written;
b) had she written;
c) she wrote
40. Each working person is obliged to pay....
a) money
b) taxes
c) tax
41. Greg said that ... a new job.
a) he will need;
b) he needed;
c) would he need?
42. Tim complained that he ... at four o'clock in the morning.
a) is working;
b) will be working;
c) was working
43. Creditor's consent to the translation by the debtor of his debt to other person.
a) isn't required
b) it's required if other isn't provided by the law
c) it's required in all cases
44. Anna explained to me that the hairdresser's ... down the road.
a) is located;
b) was located;
c) locates
45. Charles said that he ... me the following day.
a) would have called;
b) will call;
c) would call

46. Due to a court decision carried out.
- a) nationalization
 - b) confiscation
 - c) requisition
47. He said that If I ... Kathrin, she ... me.
- a) ask / will help;
 - b) have asked / would help;
 - c) asked / would help
48. I was worried if ... enough space to buy a new TV set to my room.
- a) I would have;
 - b) would I have;
 - c) I will have
49. For acquisition of inheritance the successor has to...
- a) to know about opening of inheritance
 - b) to pay a tax on the inherited property
 - c) to accept it
50. Protection of heritable property from the date of opening of inheritance continues during.
- a) 9 months
 - b) 6 months
 - c) 8 months
51. The police officer ... the car.
- a) orders to stopped;
 - b) would order stopping;
 - c) ordered him to stop
52. Pam asked him why he ... his job.
- a) wanted to leaving;
 - b) wants to leave;
 - c) wanted to leave
53. He said the bus ... a little late that day.
- a) will be;
 - b) might be;
 - c) can be
54. It was very late, so I ... to bed.
- a) say I am going;
 - b) said I go;
 - c) said I was going
55. He said the fire ... a lot of damage to the building.
- a) had been doing;
 - b) will do;
 - c) had done
56. She told him that he ... harder.
- a) should study;
 - b) will study;
 - c) can study
57. She was worried that her son ... very well that semester.
- a) isn't studying;
 - b) wasn't studying;
 - c) doesn't study
58. They warned us that the manager ... the office the following day.
- a) will inspect;
 - b) had inspect;
 - c) would inspect

59. He claimed that he ... a prize.
- had won;
 - had been winning;
 - will win
60. He complained that he ... enough money to buy such an expensive present.
- doesn't earn;
 - would not be earning;
 - didn't earn
61. She explained that she ... him because he was rude.
- Liked;
 - didn't like;
 - would like
62. He said that Tom was the best student he
- was teaching;
 - would teach;
 - had ever taught
63. It's cold! ... you close the window, please?
- will;
 - won't;
 - do
64. I'm tired! I ... play with you!
- will;
 - won't
 - am not going to
65. I think the weather ... be hot tomorrow and we can go to the beach.
- won't;
 - will;
 - does
66. There ... be less pollution in 40 years.
- won't;
 - don't;
 - will
67. The phone is ringing. I ... answer it.
- will;
 - won't;
 - don't
68. They ... travel around the world one day.
- will;
 - are going to;
 - won't
69. Don't forget to take your jacket. It ... be cold tomorrow.
- Will;
 - is going to;
 - won't
70. Where are the children? It's quiet at home. - They ... on the carpet and....
- lie, are drawing;
 - are lying, drawing;
 - are lying, drawing
71. What you.... now? – I..... my key. I can't open the door.
- what do you do, I look for;
 - what are you do, I looking for;
 - what are you doing, I'm looking for;

72. Listen! Somebody... a lovely song.
a) sings;
b) is singing;
c) are singing
73. Why you.... the coat? It's sunny today.
a) are you putting on;
b) do you put on
c) will you put on
74. Don't make so much noise. I.... to work.
a) tried;
b) 'm trying;
c) 'm trying
75. Why you.....? Is anything wrong?
a) do you cry;
b) are you crying;
c) have you crying
76. I.....to you attentively.
a) am listening;
b) listen
c) listened
77. What time Nick and Rosa (come) for dinner tonight?
a) is Nick and Rosa coming;
b) Nick and Rosa are coming;
c) are Nick and Rosa coming
78. I'm sure you.....the right choice.
a) will be made;
b) are making;
c) make
79. Take your umbrella. It.....cats and dogs.
a) rained;
b) are raining;
c) is raining
80. Anna ... a good job.
a) finds;
b) has found;
c) founded
81. I ... a new flat a few months ago.
a) bought;
b) have been buying;
c) have bought
82. ... Paul Simon's latest record?
a) have you heard;
b) have you been hearing;
c) did you hear
83. Sorry. I ... one of your glasses.
a) have broken;
b) broke;
c) break
84. ... you ever ... to London?
a) has / been;
b) have / been;
c) have / were

85. I ... not ... him since June.
a) did / see;
b) did / seen;
c) have / seen
86. They ... John yesterday.
a) met;
b) have met;
c) meted
87. Mary ... Paris for London in 2013.
a) has left;
b) have left;
c) left
88. I haven't done it
a) yet;
b) already;
c) just
89. She's ... the letter. She ... it yesterday.
a) wrote / wrote;
b) written / written;
c) written / wrote
90. He _____ some new shoes last month.
a) bought;
b) buying;
c) buy
91. A: _____ did she _____ a job?
B: In the car factory.
a) when / get;
b) where / got;
c) where / get
92. Max didn't _____ yesterday afternoon; he _____ at home.
a) go out / stayed;
b) go out / stay;
c) went out / stayed
93. A: _____ you _____ Jane last month?
B: No, I _____ .
a) saw / didn't;
b) did / see / didn't;
c) did / saw / didn't
94. Geoffrey _____ French before, but he _____ at university now.
a) study didn't / studies;
b) didn't study / study;
c) did not study / studies
95. I _____ a friend while I _____ the shopping
a) was meeting / did;
b) met / was doing;
c) meet / do
96. I _____ for my things when I _____ someone call my name.
a) paid / was hearing;
b) pay / heard;
c) was paying / heard
97. While we _____ a drink, a waiter _____ a pile of plates.
a) had / was dropping;

- b) have / dropped;
 c) were having / dropped
98. While the waiter _____ up the broken plates, he _____ his finger.
 a) picked / was cutting;
 b) was picking / cut;
 c) pick / cut
99. While I _____ this morning, I _____ my money. I don't know how.
 a) shopped / lose;
 b) was shopping / lost;
 c) shopped / was losing
100. Who ... my personal letters all the time?
 a) has read
 b) read
 c) has been reading

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
 «4» - 69-84% верных ответов
 «3» - 51-68% верных ответов
 «2» - 50% и менее

Примерные задания для контрольной работы

Упражнение 1. Используйте **already** или **yet**. В некоторых случаях возможны оба варианта.

1. Has your new office furniture arrived
2. I haven't met our new secretary
3. Have you finished breakfast?
4. They haven't got married, but they have signed the contract.
5. The film festival hasn't begun, but we have bought the tickets
6. It has stopped raining.
7. Has it stopped snowing ?
8. – I have paid all my bills . – And I haven't done it
9. – Have you seen the new movie ? _Yes. We have seen it.
10. Has Michael left for work ?
11. – I'm half an hour late – Don't worry.
12. – I've had coffee, thank you. – But you haven't tasted my apple pie
13. So, have you got those faxes?
14. – Have you heard the latest new ? – Yes, Dick has told me about it.
15. – Has she spoken to you ? – Yes, we've discussed everything.

Упражнение 2. Используйте **for** или **since**.

1. Mrs. Honey has been a teacher thirteen years.
2. My father has had this car half a year.
3. We have known each other 2004.
4. I haven't heard from her a long time.
5. They haven't had news from home May.
6. The astronauts have been in space a year already.
7. She has had a toothache ten years.
8. The tourists have been in Russia a week.
9. He has loved her he first saw her.
10. She has been interested in Art she visited Paris. Dick has been able to count and read he was three years old.
11. He hasn't been anywhere he got into hospital.

12. I have known her my babyhood.
13. He has been in this business he came back from the Army.
14. He has owned this firm ten years.

Упражнение 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Past Perfect.

1. It was warm and sunny. Spring (come) at last!
2. It snowed yesterday just as the weatherman (promise).
3. Nobody lived in the village. Tsunami (destroy) it.
4. He bought a video camera yesterday. He (dream) of it for so long.
5. The child felt much better now. The doctor (give) it some medicine.
6. Her name was Apple. Her parents (call) her so.
7. They realized that times (change).
8. He couldn't believe that he (achieve) everything, that he (make) a good career.
9. He (live) in Samara before he came to St. Petersburg.
10. By the time the children returned home from school, Mother (cook) dinner.
11. He was upset. He (lost) his mobile phone again.
12. She couldn't believe that he (forget) to congratulate her on her birthday.
13. The composer sang the song which he (write) many years before.
14. He was going to tell the detective some facts which he never (tell) anyone.
15. They were discussing the information they (manage) to get.

Упражнение 4. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Past Perfect.

1. It was warm and sunny. Spring (come) at last!
2. It snowed yesterday just as the weatherman (promise).
3. Nobody lived in the village. Tsunami (destroy) it.
4. He bought a video camera yesterday. He (dream) of it for so long.
5. The child felt much better now. The doctor (give) it some medicine.
6. Her name was Apple. Her parents (call) her so.
7. They realized that times (change).
8. He couldn't believe that he (achieve) everything, that he (make) a good career.
9. He (live) in Samara before he came to St. Petersburg.
10. By the time the children returned home from school, Mother (cook) dinner.
11. He was upset. He (lost) his mobile phone again.
12. She couldn't believe that he (forget) to congratulate her on her birthday.
13. The composer sang the song which he (write) many years before.
14. He was going to tell the detective some facts which he never (tell) anyone.
15. They were discussing the information they (manage) to get.

Упражнение 5. Дополните следующие предложения согласно образцу. Используйте данные в скобках слова.

- Did your parents go to the country with you last weekend? (the weekend before)
— No, they didn't. They had gone there the weekend before.
1. Did your mother take a day off last week? (the week before).
 2. Did the children go skiing on Sunday? (the Sunday before)
 3. Did Martin eat at a restaurant yesterday evening? (the evening before)
 4. Did your pupils see a movie last Saturday night? (the night before)
 5. Did you and your friends have a picnic last Sunday? (the Sunday before)
 6. Did Helen have a birthday party last night? (the night before)
 7. Did they have their last exam yesterday? (the day before)
 8. Did he fly to the Bahamas last weekend? (the weekend before)
 9. Did you go shopping last Saturday? (the day before)
 10. Did your relatives visit you on Sunday? (the Sunday before)
 11. Did your workmates discuss politics at the office on Friday? (the day before)
 12. Did he put his car in the garage last night? (the night before).

Упражнение 6. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Future Perfect.

1. Next year is Fred and Kate's 10-th wedding anniversary. They (be) happily married for ten years.
2. The train (to leave) by the time the couple get to the station.
3. I (finish) my chemistry homework before Jillian comes home.
4. This test is so difficult, that I (not/complete) it in a day's time.
5. I won't see Molly on the 1st of August since I (go) to the South by that time.
6. Before Lisa arrives, I (cook) dinner.
7. The commission (come) to a definite decision by the end of the day.
8. By the time I get up tomorrow morning, the sun already (rise).
9. By the end of this year he (save) enough money.
10. They (make) a decision by next Friday.
11. I (pass) my driving test by the end of next month.
12. By the time we get to the airport, his plane (arrive).
13. I hope they (repair) this road by the time we come back next summer.

Критерии оценки контрольной работы

– «отлично» ставится, если обучающийся фонетически верно читает предложения, не делает фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся хорошо разбирается в структуре предложений, знает, умеет использовать и владеет лексико-грамматические правилами и особенностями стиля иностранного языка и адекватно работает с упражнениями, хорошо ориентируется в грамматических конструкциях, соблюдает грамотность написания.

– «хорошо» ставится, если обучающийся в целом фонетически правильно читает упражнения, не делает грубых фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся довольно хорошо разбирается в структуре предложений, знает, понимает и владеет лексико-грамматическими особенностями стиля иностранного язык.

– «удовлетворительно» ставится, если обучающийся удовлетворительно читает текст упражнения, допускает 3-5 фонематических ошибок, не затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся неплохо разбирается в структуре предложений, знает и может использовать лексико-грамматические особенности иностранного языка, удовлетворительно переводит предложения, понимает их содержание.

– «неудовлетворительно» обучающийся получает, если не знает правила чтения, делает большое количество фонематических ошибок при чтении, не понимает содержание предложений упражнения, допускает лексико-грамматические ошибки

Вопросы для практической работы

1. Using the appropriate interest table, provide the solution to each of the following questions by computing the unknowns.

A) What is the amount of the payments that Ned Winslow must make at the end of each of 8 years to accumulate a fund of \$90,000 by the end of the eighth year, if the fund earns 8% interest, compounded annually?

$$FV = \text{Rent} (FVF - \text{OA } n=8, i=8\%)$$

$$90,000 = \text{Rent} (10.63663)$$

$$\text{Rent} = \$8,461$$

The formula used to solve this problem is the formula for a future value of an ordinary annuity. A future value formula is used because Ned wishes to have \$90,000 in eight years and he needs to know how many payments he must make each year to achieve that goal. The future value is an ordinary annuity because Ned will make each payment at the end each year and he will not earn interest on the last payment. In order to determine what the future value factor (FVF) is you must look at the table for the future value of an ordinary annuity where the number of periods is eight and the interest is eight, this number is 10.63663. To find the rent, divide the future value of

\$90,000 by the future value factor of 10.63663. The rent paid by Ned at the end of each year for eight years is \$8,461

B) Robert Hitchcock is 40 years old today and he wishes to accumulate \$500,000 by his sixty-fifth birthday so he can retire to his summer place on Lake Hopatcong. He wishes to accumulate this amount by making equal deposits on his birthday through his sixty-fourth birthdays. What annual deposit must Robert make if the fund will earn 8% interest compounded annually?

$FV = \text{Rent} (FVF - AD \ n=25, \ i=8\%)$

$500,000 = \text{Rent} (78.95442)$

$\text{Rent} = \$6,333$

A future value formula is also used for this problem, but it is a future value of an annuity due instead of an ordinary annuity because Robert is starting the payments today and the last payment will earn interest. To find the future value factor, look at the chart for a future value of an annuity due where the number of periods is 25 and the interest is 8%. The number is 78.95442. Then you have to divide 500,000 by 78.95442 to find out that the rent is \$6,333. Robert needs to make 25 payments of \$6,333 with an interest rate of 8% in order to have \$500,000 by his 64th birthday.

Критерии оценки для выполнения практической работы (практических заданий):

Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы. Правильное построение предложений (в утвердительной и вопросительной формах) в письменной и устной речи, в диалогах.

Диалогическая речь:

Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром (способность начать, поддержать и закончить разговор);

Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче;

Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.

Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.

Объём высказывания - не менее 5-6 реплик с каждой стороны;

Монологическая речь:

Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании;

Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.

Письменная речь:

Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.

Аудирование:

Отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.

Чтение:

Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности;

Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи в предложении, понимать значение слов (в том числе из контекста).

Умение выявлять логические связи между частями текста;

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если обучающийся адекватно использует профессиональную терминологию на иностранном языке; владеет лексическим и грамматическим минимумом, правильно строит предложения, диалоги

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если обучающийся допускает одну-две ошибки в

использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся допускает много ошибок в использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает многочисленные ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не умеет пользоваться профессиональной терминологией на иностранном языке; не владеет лексическим и грамматическим минимумом, не может построить предложения и диалоги

Вопросы к зачёту / дифференцированному зачёту

Part 1.

1. Правила чтения в 4х типах слогов.
2. Утвердительное предложение. Структура. Порядок слов.
3. Отрицательное предложение. Структура. Порядок слов.
4. Побудительное предложение в утвердительной и отрицательной форме. Структура. Порядок слов.
5. Вопросительное предложение. Структура. Порядок слов.
6. Структура общего вопроса.
7. Структура специального вопроса.
8. Структура разделительного вопроса.
9. Структура альтернативного вопроса.
10. Структура вопроса к подлежащему.
11. Имена существительные. Падежи имен существительных.
12. Множественное число имен существительных.
13. Артикль. Случаи использования.
14. Степени сравнения имен прилагательных и наречий.
15. Имена числительные.
16. Простое настоящее время. Формы образования, случаи использования.
17. Простое прошедшее время. Формы образования, случаи использования.
18. What is a computer? What types of computers do you know?
19. Where are computers used at present?
20. What are pros & contras of having a computer at home?
21. What do you know about computer games addiction?
22. What means of transport are there in the world? Which of them are ecologically cleaner, to your mind, and why?
23. What automobile companies are known worldwide?
24. What innovations are introduced in modern cars?
25. What electronic devices do drivers have at their disposal in modern cars?
26. What is your idea of a car for tomorrow?
27. What are the alternatives to automobiles?
28. When was the phenomenon of superconductivity discovered?
29. Are superconductors used in electrical engineering?
30. What are applications of superconductors?
31. Name the most important scientific inventions, which we use in our homes.
32. Do you think the development of science can solve all problems?
33. What are positive and negative effects of science on our life?
34. Is there any link between science fiction & scientific discoveries?
35. What places of interest in GB or the USA would you like to visit and why?

Part 2.

1. What is your first / middle / last / full / family name / patronymic / surname?

2. When and where were you born? Where does your family live? / What is your native place?
3. Do you live in a small nuclear family or in a large extended family?
4. What kind of family would you prefer to have in future? Why?
5. How many generations are there in your family?
6. How old are they?
7. Do you have junior / younger / senior / elder sisters or brothers?
8. How many years are you their senior / junior?
9. What are their hobbies / favourite pastime?
10. What are you interested in / fond of / crazy about? Do your family members share your hobbies?
11. What household duties do you have in the family?
12. What are the most important traditions of your family?
13. What is the best relationship between parents and children?
14. How can you describe personality traits of your family members / your own character?
15. When did you finish a high school? What University do you study at?
16. When was FESTU founded? What facts from FESTU history do you know?
17. What Institutes make up the University you study in?
18. What forms of tuition are there in the University?

Part 3.

1. Why did you enter Academy?
2. What is the value of education?
3. What peculiar features distinguish higher education in Russia, Great Britain & the USA?
4. What factors bring about national & global ecological disasters?
5. What efforts does the world community make to protect the environment?
6. Are you concerned about ecological problems: overcrowded cities, noise, air & water pollution, acid rains, global warming, destroying the Earth ozone layer, damage ng forests & wildlife?
7. How are economic problems solved in your native place?
8. What traditional and non - traditional sources of energy do you know?
9. What economic systems are built in the world? What are their advantages and disadvantages?
10. Can you give any names of outstanding scientists & examples of revolutionary discoveries made in the sphere of economics?
11. What is economic crisis?
12. Why are foreign languages very important nowadays?
13. What do you know about Great Britain (London) and its sightseeing?
14. What is the most difficult aspect in studying English – learning Vocabulary & Grammar, reading & translating texts, speaking, or writing?
15. What are your favorite English writers, actors, singers?

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются

всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3</p>	<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p><u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3</p>	<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к</p>	<p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p>

	военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	<u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Вопросы к письменному и устному опросу. Тестирование. Практическая работа
2	Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Вопросы к зачёту

Вопросы к зачёту

1. Что такое «деятельность»?

2. Что такое стихийное бедствие?
3. Можно ли использовать воду для тушения горящего бензина?
4. Может ли статическое электричество стать причиной возгорания (пожара)?
5. Что такое гражданская оборона (ГО)?
6. Как называются оборудованные инженерные сооружения, обеспечивающие защиту укрываемых в них людей от воздействия поражающих факторов?
7. Назовите основной способ оповещения населения РФ о ЧС?
8. Экономический ущерб от чрезвычайных ситуаций – это затраты, возникающие за счет...
9. Что такое «безопасность»?
10. Что является источником опасностей?
11. Ионизирующее излучение вызывает у человека...
12. К техногенным катастрофам относятся...
13. Перечислите основные причины возникновения пожара в бытовых условиях...
14. Что такое ликвидация пожара?
15. Как обезопасить здания от прямого попадания молнии?
16. Основные способы и средства для защиты населения от ЧС...
17. Перечислите средства индивидуальной защиты органов дыхания, используемые для защиты населения.
18. Что такое дезактивация?
19. Дайте определение понятию «опасность».
20. Основные мероприятия защиты населения в условиях ЧС.
21. Как сказывается на здоровье людей постоянная длительная работа на компьютере?
22. Основные причины поражения электрическим током это...
23. По характеру источников возникновения ЧС подразделяются на...
24. К чрезвычайным ситуациям социального характера относятся...
25. К опасным факторам пожара относятся...
26. Каждый гражданин при обнаружении пожара обязан...
27. Что такое локализация пожара?
28. Что такое эвакуация населения?
29. Какой сигнал в системе ГО означают прерывистые гудки и сирены?
30. К средствам коллективной защиты относятся...

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Тест

1. Область научных знаний, охватывающая теорию и практику защиты человека от опасностей и чрезвычайных ситуаций, называется ...
 - а) охраной труда;
 - б) рискологией;
 - в) безопасностью жизни;
 - г) охрана окружающей среды.

2. Интегральным показателем безопасности жизнедеятельности является
- а) продолжительность жизни человека;
 - б) уровень жизни человека;
 - в) здоровье людей;
 - г) смертность людей.
3. В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» важнейшими понятиями являются:
- а) среда обитания;
 - б) риск;
 - в) деятельность;
 - г) опасность и безопасность.
4. Учебный курс «Безопасность жизнедеятельности» впервые был введен в вузы в _____ году.
- а) 1985;
 - б) 1998;
 - в) 2000;
 - г) 1994.
5. По данным Всемирной Организации Здравоохранения средняя продолжительность жизни женщин в России составляет ...
- а) 92 г;
 - б) 73 г;
 - в) 64 г;
 - г) 82 г.
6. основополагающим методологическим принципом теории Безопасности жизнедеятельности является принцип ...
- а) системности;
 - б) индукции и дедукции;
 - в) синтеза;
 - г) анализа результата.
7. По данным Всемирной Организации Здравоохранения в России от несчастных случаев гибнет около _____ человек
- а) 1000
 - б) 250000
 - в) 50000
 - г) 5000.
8. основополагающим принципом в области защиты человека от ЧС является ...
- а) приоритет его безопасности, его жизни и здоровья;
 - б) знание законопроектов в данной области;
 - в) учет экономических возможностей государства;
 - г) обеспечение достаточности сил и средств для осуществления его безопасности.
9. Предметом исследования в теории безопасности является ...
- а) ЧС природного, техногенного и социального характера;
 - б) опасности и ЧС различного характера;
 - в) ЧС природного и техногенного характера;
 - г) ЧС экологического, техногенного и социального характера.
10. В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» важнейшими понятиями являются....
- а) экология, опасность, безопасность;
 - б) среда обитания, риск, деятельность, опасность, безопасность;
 - в) безопасные средства и методы защиты;
 - г) опасные и вредные факторы и правила выживания.
11. Физические, химические, биологические и социальные опасности называются _____
- а) субъектами;

- б) объектами;
в) видами;
г) источниками.
12. Факторы, приводящие в определенных условиях к травматическим повреждениям или резким нарушениям здоровья человека, называется ...
а) интенсивными;
б) вредными;
в) опасными;
г) рискованными.
13. Потенциальной опасностью называется возможность воздействия на человека _____ факторов.
а) неблагоприятных или несовместимых с жизнью;
б) производственных;
в) личностных;
г) социальных.
14. Главным способом достижения безопасности является:
а) устранение опасностей в системе «человек — среда обитания»;
б) устранение потенциальных опасностей в системе «человек — среда обитания»;
в) повышение информированности населения.
15. Сложный биологический процесс, происходящий в организме человека, позволяющий сохранить здоровье и работоспособность, называется ...
а) удовлетворение различных потребностей человека;
б) жизнеобеспечение;
в) профессиональной деятельностью;
г) созданием комфортных условий существования человека.
16. К критериям определения риска относятся
а) потенциальный и кинетический;
б) статический и динамический;
в) абсолютный и относительный;
г) приемлемый и чрезмерный.
17. Восприятие риска и опасностей общественностью, как правило, бывает:
а) объективно;
б) субъективно;
в) относительно;
г) отрицательно.
18. Опасность определенного вида для отдельного индивидуума характеризует риск:
а) социальный;
б) инженерный;
в) индивидуальный;
г) модельный.
19. Значение рисков, которое общество и лица, принимающие на их основе соответствующие решения, считаются допустимыми в определенный период деятельности, называется _____ рисками.
а) чрезмерными;
б) абсолютными;
в) приемлемыми;
г) относительными.
20. Риск может быть ...
а) промышленным, сельскохозяйственным, природным;
б) социальным, промышленным, природным;
в) юридическим, этническим, разведывательным;
г) национальным, военным, бытовым.

21. Степень риска в мировой практике оценивается вероятностью ...
- а) экстремальных ситуаций;
 - б) негативного воздействия среды;
 - в) смертельных случаев;
 - г) несчастных случаев.
22. Комплекс мероприятий, проводимых заблаговременно и направленных на максимальное уменьшение риска возникновения ЧС, называется ...
- а) предупреждение ЧС;
 - б) мониторинг ЧС;
 - в) ликвидация ЧС;
 - г) снижение количества возможных потерь.
23. Безопасность обеспечивается в следующих сферах деятельности ...
- а) экономической, медицинской и образовательной;
 - б) производственной, интеллектуальной и хозяйственной;
 - в) техногенной, природной и социальной;
 - г) коллективной, индивидуальной и общественной.
24. Техногенная сфера характеризует:
- а) стихийные бедствия;
 - б) работу производственно — промышленного комплекса;
 - в) работу медицинских и образовательных учреждений;
 - г) работу культурных и образовательных учреждений.
25. Природная сфера характеризует:
- а) работу транспорта;
 - б) работу средств связи;
 - в) природные стихийные явления;
 - г) работу производственно — промышленного комплекса.
26. Человека пораженного либо понесшего материальные убытки в результате возникновения ЧС, называют ...
- а) потерпевшим;
 - б) пораженным;
 - в) травмированным;
 - г) пострадавшим.
27. Обстоятельства, возникающие в результате природных стихийных бедствий или аварий, называются чрезвычайными, если они вызывают ...
- а) небольшие изменения в жизнедеятельности людей;
 - б) резкие изменения в жизнедеятельности людей;
 - в) повышение работоспособности у людей;
 - г) понижение работоспособности у людей.
28. ЧС, масштаб которых ограничивается одной промышленной установкой, поточной линией, цехом называется:
- а) экологической ЧС;
 - б) социальной ЧС;
 - в) локальной ЧС;
 - г) биологическая ЧС.
29. Непредвиденная и неожиданная ситуация, с которой пострадавшее население не способно справиться самостоятельно, называется:
- а) чрезвычайная;
 - б) катастрофическая;
 - в) экстремальная;
 - г) инцидент.
30. Характеристика зоны ЧС, полученная на определенный момент времени и содержащая сведения о её состоянии, называется _____ в районе ЧС

- а) оперативной обстановкой;
 - б) опасностью;
 - в) бедствием;
 - г) катастрофой.
31. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС создана с целью защиты населения ...
- а) и территорий от ЧС;
 - б) от экономической нестабильности;
 - в) и территории от нападения вероятного противника;
 - г) и территорий от криминальных ситуаций.
32. Назвать закон, определяющий права и обязанности граждан России в области защиты от ЧС:
- а) Федеральный закон «О гражданской обороне»;
 - б) Федеральный закон «Об обороне»;
 - в) закон Российской Федерации «О безопасности»;
 - г) Федеральный закон «О защите населения и территорий от Чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
33. Какие пять уровней имеет РСЧС:
- а) объектовый, местный, территориальный, региональный, федеральный;
 - б) производственный, поселковый, территориальный, федеральный;
 - в) объектовый, местный, районный, региональный, республиканский;
 - г) районный, поселковый, городской, объектовый, федеральный.
34. Катастрофическое природное явление, которое может вызвать многочисленные человеческие жертвы и значительный материальный ущерб, называется _____ бедствием.
- а) национальным;
 - б) стихийным;
 - в) экологическим;
 - г) биологическим.
35. К непрогнозируемым внезапным относятся ЧС _____ характера
- а) природного и техногенного;
 - б) индивидуального;
 - в) социального;
 - г) экономического.
36. Общее число экстремальных событий, ведущих к возникновению стихийных бедствий постоянно ...
- а) уменьшается;
 - б) увеличивается;
 - в) сохраняется без изменений.
37. К физически опасным и вредным факторам природного происхождения относится (-ятся) ...
- а) недостаточная очистка стоков;
 - б) уровень солнечной радиации и радиоактивность;
 - в) применяемые не по назначению лекарственные средства;
 - г) ядовитые растения.
38. Для эффективного противодействия ЧС природного характера необходимо ...
- а) отсутствие природных рисков;
 - б) совершенствование законодательной базы;
 - в) анализ статистики ЧС данного вида;
 - г) знание состава, исторической хроники, районирование и характеристика природных угроз.
39. ЧС природного характера могут происходить ...

- а) независимо друг от друга;
 б) под воздействием антропогенных факторов;
 в) только во взаимодействии друг с другом;
 г) независимо друг от друга и во взаимодействии.
40. Взрывной и стремительный характер носят ЧС _____ происхождения.
 а) биологического;
 б) экологического;
 в) природного;
 г) политического.
41. Система планетарной защиты от астероидов и планет основана на ...
 а) эвакуации населения из предполагаемой зоны падения;
 б) изменение траектории или разрушение опасного космического объекта;
 в) запуске искусственного спутника;
 г) запуске пилотируемого корабля.
42. Точка на поверхности земли, находящаяся под фокусом землетрясения, называется _____
 а) эпицентром;
 б) точка излома;
 в) метеоцентром;
 г) разломом.
43. Наука, изучающая землетрясения, называется ...
 а) топографией;
 б) гидрологией;
 в) сейсмологией;
 г) геологией.
44. Наибольшую опасность при извержении вулкана представляют:
 а) взрывная волна и разброс обломков;
 б) водяные и грязекаменные потоки;
 в) резкие колебания температуры;
 г) тучи пепла и газов.
45. К теллурическим опасным явлениям относится ...
 а) оползень;
 б) извержение вулкана;
 в) землетрясение;
 г) снежная лавина.
46. К тектоническим опасным явлениям относится ...
 а) землетрясение;
 б) извержение вулкана;
 в) сель;
 г) обвал.
47. К предупредительным антисейсмическим мероприятиям не относится...
 а) идентификация предвестников землетрясения;
 б) усиление зданий и сооружений;
 в) изучение природы землетрясений;
 г) поведение домашних животных.
48. Наиболее безопасным местом в случае схода оползней, селей, обвалов и лавин, являются ...
 а) ущелья и выемки между горами;
 б) салоны гор, где оползневые процессы не очень интенсивны;
 в) возвышенности, расположенная с противоположной стороны селевого направления;
 г) большие деревья с толстыми стволами.
49. Ураган — ветер большой разрушительной силы и значительной продолжительности,

скорость которого примерно равна ____ м/с.

- а) 92;
- б) 102;
- в) 62;
- г) 32.

50. Ветер большой разрушительной силы, значительной продолжительности и скоростью 32 м/с называется

- а) вихрем;
- б) торнадо;
- в) ураганом;
- г) смерчем.

51. Принцип работы одного из указанных приборов напоминает принцип действия смерча. Что это за прибор:

- а) пылесос;
- б) утюг;
- в) газовая пита;
- г) холодильник.

52. Атмосферный вихрь, возникающий в грозовом облаке, а затем распространяющийся в виде темного рукава или хобота по направлению к поверхности суши или моря — это _____

- а) циклон;
- б) смерч;
- в) ураган;
- г) буря.

53. Скопление мелких водяных капель или ледяных кристаллов в приземном слое атмосферы, снижающих видимость, называется ...

- а) туманом;
- б) ливнем;
- в) дождем;
- г) морозом.

54. Продолжительный и очень сильный ветер, скорость которого превышает 20 м/с — это

- а) торнадо;
- б) буря;
- в) шторм;
- г) вьюга.

55. Магнитные бури могут оказывать влияние на ...

- а) политические процессы;
- б) стихийные бедствия;
- в) демографические процессы;
- г) самочувствие человека.

56. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует ...

- а) занять ближайшее возвышенное место и оставаться до схода воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить;
- б) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом вывесить белое или цветное полотнище;
- в) по возможности покинуть помещение и ждать на улице, подавая световые и звуковые знаки о помощи;
- г) по возможности покинуть помещение и ждать помощи на улице.

57. При угрозе наводнения и получении информации о начале эвакуации населения необходимо быстро собраться и взять с собой:

- а) паспорт, водительские права, пропуск с места работы, сберегательную книжку, квитанции;
- б) однодневный запас продуктов питания, паспорт или свидетельство о рождении; комплект

- нижней одежды, средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
- в) пакет с документами и деньги, медицинскую аптечку, трехдневный запас продуктов, туалетные принадлежности, комплект верхней одежды и обуви.
- г) паспорт, деньги, драгоценности, как можно больше продуктов питания и вещей.
58. Одним из последствий наводнения является:
- а) нарушение сельскохозяйственной деятельности и гибель урожая;
- б) взрывы промышленных объектов в результате действия волны прорыва;
- в) возникновение местных пожаров, изменение климата.
59. Серьезным последствием наводнений, редкой повторяемости, является русловое ...
- а) изменения ландшафта;
- б) сдвиг равнинных платформ;
- в) смещение дорог;
- г) переформирование рек.
60. Поток воды, имеющий значительную высоту гребня, скорость движения и обладающий большой разрушительной силой называется ...
- а) волной прорыва;
- б) глубиной затопления конкретного участка местности;
- в) максимальной разницей воды в верхнем и нижнем бьефе;
- г) нарушение комфортных условий жизни людей.
61. Гигантские океанические волны, возникающие обычно в результате подводных или островных землетрясений или извержения вулканов, — это ...
- а) цунами;
- б) тайфун;
- в) моретрясение;
- г) шторм.
62. Если вы оказались в зоне лесного пожара, то, прежде всего, необходимо ...
- а) покинуть место пожара перпендикулярно направлению ветра;
- б) для преодоления недостатка кислорода пригнуться к земле, и дышать через мокрый платок (одежду);
- в) не обгонять лесной пожар, а двигаться под прямым углом к направлению распространения огня;
- г) накрыть голову и верхнюю часть тела мокрой одеждой и окунуться в ближайший водоем.
63. Может ли верховой пожар распространяться со скоростью до 100 м в минуту?
- а) маловероятно;
- б) да;
- в) нет;
- г) большая вероятность.
64. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется:
- а) укрытие в соседнем (не горящем) лесном массиве;
- б) укрытие в подвалах и погребах;
- в) укрытие в ближайшем водоеме;
- г) эвакуация в безопасное место.
65. К неверным действиям человека, оказавшегося в зоне степного пожара, относится ...
- а) попытка покинуть место пожара перпендикулярно направлению ветра;
- б) ожидание помощи;
- в) попытка покинуть место пожара и дышать через мокрый платок (шарф);
- г) попытка обойти зону пожара, если её обойти невозможно, то преодолеть границу огня против направления ветра.
66. Период с момента таяния снежного покрова в лесу до наступления устойчивой дождливой осенней погоды или образования снежного покрова, называется ...
- а) пожароопасный сезон;

- б) стихийное бедствие;
в) временной засухой;
г) чрезвычайной ситуацией.
67. К тушению пожара допускаются лица не моложе _____ лет
а) 18;
б) 17;
в) 16;
г) 15.
68. Массовое распространение инфекционного заболевания среди людей, значительно превышающее обычно регистрируемый на данной территории уровень заболеваемости называется...
а) панэпидемией;
б) эпизоотией;
в) заболеванием;
г) эпидемией.
69. Массовое распространение одноименных инфекционных заболеваний у животных, связанных с общим источником инфекции, называется ...
а) эпидемией;
б) панфитотией;
в) эпифитотией;
г) эпизоотией.
70. Массовое распространение одноименных инфекционных заболеваний среди растений, связанных с общим источником инфекции, называется...
а) эпизоотией;
б) эпифитотией;
в) эпидемией;
г) панэпидемией.
71. К биологически опасным и вредным факторам природного происхождения относятся...
а) патогенные микробы;
б) биологическое загрязнение окружающей среды вследствие аварий на очистных сооружениях;
в) ядохимикаты, используемые в сельском хозяйстве;
г) микроэлементы.
72. К бактериологическим заболеваниям относятся ...
а) паротит, гепатит;
б) СПИД;
в) менингит, дизентерия;
г) оспа, бешенство.
73. Чрезвычайные ситуации техногенного характера подразделяются на...
а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные;
б) муниципальные, городские, районные, областные, всероссийские, всесоюзные;
в) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные;
г) городские, деревенские, сельские, поселковые, лесные, степные, наземные, воздушные.
Правильный ответ: а.
74. Авария, сопровождающаяся разливом или выбросом АХОВ, способны привести к гибели или заражению людей, продовольствия, сельскохозяйственных животных и растений называется _____.
а) биологической;
б) химической;
в) радиологической;
г) гидрологической.
75. Обрушения зданий и сооружений сопровождается выделением _____ энергии.

- а) химической;
- б) физической;
- в) механической;
- г) световой.

76. Пожары в техногенной сфере подразделяются на ...

- а) бытовые и производственные;
- б) лесные, торфяные, степные, подземные;
- в) сложные, тяжелые;
- г) мелкие, средние, крупные.

77. Взрыв всегда сопровождается...

- а) значительным дробящим действием;
- б) световой вспышкой, резким звуком и неприятным запахом;
- в) большим количеством выделяемой энергии;
- г) большим количеством выделяемого дыма и пыли.

78. Неконтролируемый, стихийно развивающийся процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей и создающий опасность для жизни людей, называется ...

- а) огнем;
- б) возгоранием;
- в) пожаром;
- г) вспышкой.

79. Наиболее тяжелые поражения при взрыве получают люди, находящиеся в момент прихода ударной волны:

- а) вне укрытий в положении стоя;
- б) вне укрытий в положении сидя;
- в) вне укрытий в положении пригнувшись;
- г) вне укрытий в положении сидя или пригнувшись.

80. К взрывоопасным объектам относятся ...

- а) склады для хранения бытовой химии;
- б) предприятия оборонной промышленности;
- в) пожароопасные объекты;
- г) предприятия сферы обслуживания.

81. К основным поражающим факторам пожара относятся ...

- а) осколочные поля;
- б) высокая концентрация кислорода;
- в) воздействие взрывной волны;
- г) огонь и искры.

Правильный ответ: г.

82. Пассажира транспортного средства опасности подстерегают...

- а) только при посадке и высадке;
- б) при посадке, высадке, собственно в поездке и аварийной ситуации;
- в) только в случае возникновения аварийной ситуации;
- г) только во время движения.

83. По данным Всемирной организации здравоохранения в России в дорожно-транспортных происшествиях гибнет в год около _____ человек.

- а) 1000;
- б) 3000;
- в) 500;
- г) 14000.

84. Выберите наиболее надежную точку опоры внутри движущегося трамвая, троллейбуса или автобуса:

- а) горизонтальный поручень над головой;

- б) поручень спинки кресла;
в) вертикальный поручень у дверей;
г) горизонтальный поручень у заднего стекла.
85. Происшествие, повлекшее за собой гибель людей, разрушение воздушного транспорта, судна или его бесследное исчезновение, называется ...
а) крушением;
б) поломкой воздушного судна;
в) авиационной катастрофой;
г) аварией.
86. К основным причинам аварий на городском транспорте не относится ...
а) ошибки диспетчера;
б) низкая квалификация водителя;
в) недисциплинированность участников дорожного движения;
г) интенсивность транспортных потоков.
87. При отказе тормозов транспортного средства (автобуса) необходимо ...
а) поспешить на помощь водителю;
б) постараться покинуть автобус, выбив окно или открыв дверь;
в) положить перед собой мягкие вещи, опереться ногами и руками в спинку впереди стоящего кресла;
г) встать в проходе и крепко ухватиться за поручни.
88. Важнейшей характеристикой аварийно химически опасных веществ являются ...
а) токсичность;
б) концентрация;
в) летучесть;
г) время воздействия.
89. Предприятия пищевой промышленности и продовольственные базы, имеющие холодильные установки, относятся к _____ объектам.
а) химически опасным;
б) взрывоопасным;
в) пожароопасным;
г) радиационно-опасным.
90. Предприятия, занимающиеся обеззараживанием воды и очисткой промышленных и бытовых отходов, относятся к _____ объектам.
а) пожароопасным;
б) взрывоопасным;
в) химически опасным;
г) радиационноопасным.
91. К химически опасным объектам не относятся ...
а) хранилища радиоактивных отходов;
б) хранилища лакокрасочных продуктов;
в) предприятия оборонной промышленности;
г) предприятия нефтеперерабатывающей промышленности.
92. Максимальная концентрация АХОВ не оказывающая вредного влияния на здоровье человека, называется _____ концентрацией.
а) предельно допустимой;
б) разумно допустимой;
в) частично допустимой;
г) допустимой.
93. Специфическое противоядие, используемое для профилактики и лечения людей, пораженных ОВ, называется _____
а) индивидуальный противохимический пакет;
б) антидот;

- в) изолирующие средства;
г) дегазирующие составы.
94. В зоне химического заражения при выбросе хлора необходимо защищать органы дыхания, предварительно пропитав ватно-марлевую повязку 2% раствором ...
а) марганца;
б) лимонной кислоты;
в) питьевой соды;
г) йода.
95. Первичная зона химического заражения образуется в результате воздействия ...
а) погодных условий на химически зараженной местности;
б) первичного облака зараженного воздуха;
в) ветра, перемещающего облака зараженного воздуха;
г) облака, которое возникает при испарении ОВ.
96. Химическое вещество, прямое и опосредованное действие которого на человека может вызвать острое или хроническое заболевание людей или их гибель, — это _____
а) смертельная концентрация;
б) аварийное соединение;
в) токсическая доза;
г) опасное химическое вещество.
97. Последствиями аварий на химически опасных объектах являются ...
а) разрушение зданий;
б) разрушение наземных и подземных коммуникаций;
в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии;
г) заражение окружающей среды и массовое поражение людей.
98. Поражающие свойства радиоактивных веществ зависят от ...
а) социальных факторов;
б) периода полураспада;
в) внешних факторов;
г) химических факторов.
99. Наиболее сильной проникающей способностью обладает:
а) альфа-излучение;
б) бета-излучение;
в) гамма-излучение;
г) ультрафиолетовое излучение.
100. Проникающая радиация может вызвать у людей:
а) лучевую болезнь;
б) поражение центральной нервной системы;
в) поражение опорно-двигательного аппарата;
г) нарушение памяти.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
«4» - 69-84% верных ответов
«3» - 51-68% верных ответов
«2» - 50% и менее

Задания к практической работе

Практические задачи:

Задача 1. Прогноз о возможном землетрясении застал вас на улице вблизи многоэтажных зданий. Каковы будут ваши действия?

Задача 2. Во время землетрясения вы находились на третьем этаже многоэтажного здания. Опишите ваши действия.

Задача 3. Вы оказались в завале. Каковы будут ваши действия?

Задача 4. Решите ситуационную задачу. Вы оказались в зоне очага пожара в лесу или на торфянике. Каковы ваши действия?

Задача 5. Вы находитесь далеко от города, на открытой местности. Идет сильный дождь. Вы замечаете, что ветер усилился, на горизонте скапливаются низкие черные облака, резко изменилось атмосферное давление. Каковы будут ваши действия?

Задача 6. В поездке на автомобиле вы попали в снежную бурю. Каковы будут ваши действия?

Задача 7. Гроза застала вас во время отдыха на природе, вблизи водоема. Что вы будете делать, чтобы обеспечить свою безопасность?

Задача 8. Во время поездки на микроавтобусе произошла аварийная ситуация, в ходе которой заклинило входную дверь. Каковы будут ваши действия?

Задача 9. Во время поездки на общественном транспорте вы увидели бесхозную хозяйственную сумку. Опишите ваши действия.

Задача 10. При аварии на химически опасном объекте произошел выброс хлора. Облако зараженного воздуха распространяется в направлении населенного пункта, в котором вы живете. Опишите ваши действия.

Задача 11. В квартире разбился ртутный термометр. Каковы будут ваши действия?

Практические задания:

Задание 1 (девушки). Оказание первой помощи условно пострадавшему при несчастном случае. Задание выполняется в следующем порядке.

1. Указать наименование травмы.
2. Указать признаки обнаружения травмы.
3. Описать кратко последовательность действий и их содержание при оказании первой помощи.
4. Указать вид повязки, шины (при обоснованной необходимости) и схему их исполнения или других мер.
5. Указать при необходимости способ транспортировки пострадавшего.
6. Состав и содержание мер первой помощи, а также необходимые схемы и рисунки оформить в виде таблицы.

Задание 2 (юноши).

Выполнение норматива № 1 «Надевание противогаза или респиратора»

№ п/п	Учебный вопрос	Время (мин)	Содержание учебного вопроса
1.	Выполнение норматива № 1 «Надевание противогаза или респиратора»	норматив	Условия выполнения нормативов: Обучаемые в составе группы находятся в одношереножном строю. Противогазы в походном положении. Подается команда «Газы». Обучаемые надевают противогазы или респираторы. Время отсчитывается от подачи команды до надевания головного убора. Последовательность выполнения норматива: По команде «газы»: - задержать дыхание, закрыть глаза; - снять головной убор; - вынуть шлем-маску, взять её обеими руками за утолщенные края у нижней части шлем-маски так, чтобы большие пальцы были снаружи, а остальные четыре внутри неё; - приложить нижнюю часть шлем-маски под подбородок и резким

			<p>движением рук вверх и назад натянуть шлем-маску на голову так, чтобы не было складок, а очки прищлись против глаз;</p> <p>- устранить перекося и складки, если они образовались;</p> <p>- сделать полный выдох, открыть глаза и возобновить дыхание; - надеть головной убор, закрепить противогаз на туловище, если это не было сделано ранее</p>
--	--	--	--

Приложение. Оценка по времени:

Категория обучаемых (подразделения)	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
студенты	7 с/11 с	8 с/12 с	10 с/14 с
группа	8 с/12 с	9 с/13 с	11 с/15 с

Ошибки, снижающие оценку на один балл:

- при надевании противогаза обучаемый не закрыл глаза и не затаил дыхание или после надевания не сделал полный выдох;
- шлем-маска надета с перекося или перекручена соединительная трубка;
- концы носового зажима респиратора не прижаты к носу.

Ошибки, определяющие оценку «неудовлетворительно»:

- допущено образование таких складок или перекося, при которых наружный воздух может проникать под шлем-маску;
- не полностью навинчена (ввёрнута) гайка соединительной трубки или ФПК.

Выполнение норматива № 2. «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза»

№ п/п	Учебный вопрос	Время (мин)	Содержание учебного вопроса
1.	Выполнение норматива № 2 «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза»	Норматив от подачи команды до полного надевания общевойскового защитного комплекта	<p>Условия выполнения нормативов: Обучаемые в составе группы находятся в одношереножном строю. Средства защиты в «походном» положении при обучаемых. Для заблаговременного надевания защитного комплекта в виде плаща на незараженной местности руководитель занятия подает команду «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть. Газы». Обучаемые надевают защитные чулки и плащ в рукава, переводят противогаз в «боевое» положение.</p> <p>Последовательность выполнения норматива: - надеть чулки, застегнуть хлястики и завязать обе тесьмы на пояском ремне;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - перевести в «боевое» положение противогаз; - надеть защитный шлем; - вынуть из чехла и надеть перчатки; - раскрыть чехол плаща, дернув тесьму вверх, и надеть плащ в рукава, при этом петли на низках рукавов надеть на большие пальцы поверх перчаток; - надеть капюшон на защитный шлем и застегнуть
--	--	--	--

Приложение. Оценка по времени:

Категория обучаемых (подразделения)	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
Студенты	4 мин 35 с	5 мин	6 мин
Группа	4 мин 45 с	5 мин 10 с	6 мин 10 с

Ошибки, снижающие оценку на один балл:

- надевание защитных чулок производилось с застегнутыми хлястиками;
- не завязаны обе тесьмы на пояском ремне;
- неправильно застегнуты борта плаща или не полностью надеты чулки;
- не закреплены закрепками держатели шпенок или не застегнуто два шпеня;
- при надевании защитного комплекта в виде комбинезона снаряжение и противогаз не надеты поверх плаща;
- тесемки плаща не продеты в полукольца;
- при надевании защитного комплекта в виде плаща плащ застегивался без перчаток;
- не соблюдалась последовательность выполнения норматива.

Ошибки, снижающие оценку до «неудовлетворительно»:

- при надевании повреждены средства защиты;
- не соблюдалась последовательность выполнения норматива;
- имеются открытые участки обмундирования и кожи человека.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СЦ.04 Физическая культура.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ	ОК 04 ОК 08	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
2	Раздел 2. Легкая атлетика	ОК 04 ОК 08	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками
3	Раздел 3. Волейбол		
4	Раздел 4. Баскетбол		
5	Раздел 5. Гимнастика		
6	Раздел 6. Бадминтон.		

	Атлетическая, дыхательная гимнастика		контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий
7	Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		
Промежуточная аттестация - зачет		ОК 04 ОК 08	Вопросы к зачету

Примерная тематика рефератов

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции.
2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической направленности.
3. Характеристика психофизиологических состояний человека и использование двигательной активности для их коррекции
4. Исторические аспекты изменений правил игры в волейбол (баскетбол).
5. История Олимпийского движения: от Древней Греции до современности.
6. Виды лыжного спорта, их развитие. Успехи российских спортсменов на международных соревнованиях.
7. Анатомия человеческого тела и влияние физической культуры на состояние здоровья.
8. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.
9. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности финансового работника
10. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушений опорно-двигательного аппарата.
11. Профилактика профессиональных заболеваний с помощью средств физической культуры.
12. Упражнения для коррекции зрения, их использование в профессиональной деятельности.
13. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста.
14. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности специалиста.

Критерии оценки реферата

Критерии: Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к зачёту

1. Базовые понятие физической культуры: основные компоненты.
2. Гуманитарная значимость физической культуры.
3. Задачи, средства и методы ЛФК при заболеваниях: органов пищеварения, органов дыхания.
4. Задачи, средства и методы ЛФК при заболеваниях: сердечно-сосудистой системы и т.д.
5. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния сердечно-сосудистой системы.
6. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния дыхательной системы.
7. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния нервной системы.
8. Методические принципы и методы физического воспитания.
9. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
10. Основы социологии физической культуры и спорта.
11. Профессиональная направленность физического воспитания студентов педагогических специальностей.
12. Профилактика травматизма, острые патологические состояния и оказание первой доврачебной помощи.
13. Психологические основы учебного труда и интеллектуальной, средства физической культуры в регулировании работоспособности.
14. Роль спорта в формировании общественного поведения молодежи.
15. Содержание физического воспитания студенческой молодежи (мотивационно – ценностные компоненты физической культуры).
16. Социально-биологические основы физической культуры.
17. Уровень здоровья людей в современных условиях: основные компоненты.
18. Физическая культура и спорт в решении социологических проблем.
19. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья студентов.
20. Физическая культура и стресс.
21. Физическая культура работников умственного труда.
22. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: выносливость.
23. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: сила.
24. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: гибкость.
25. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: ловкость.
26. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: быстрота.
27. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития.
28. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: новорожденного и грудного возраста.
29. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: дошкольного и школьного возраста.
30. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: младшего школьного и старшего школьного возраста.
31. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: юношеского и зрелого возраста.

32. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: пожилого и старческого возраста.
33. Формирование личности под воздействием занятиями физической культуры и спортом в период: младшего школьного и старшего школьного возраста.
34. Формирование личности под воздействием занятиями физической культуры и спортом в период: юношеского и зрелого возраста.
35. Характеристика профессиональной деятельности и задачи профессионально-прикладной физической подготовке (ППФП).

Критерии оценки зачета

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он посещал занятия, усвоил программный материал курса, стал контролировать нормативы, понимает роль физической культуры в профессиональной деятельности, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, использует на практике знания о здоровом образе жизни. оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который посетил мало занятий, не сдал контрольные нормативы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на дополнительные вопросы

Выполнение контрольных нормативов Первая группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено
Бег 100 м (сек.)	Ю	15,0 и меньше	14,9 и больше
	Д	18,0 и меньше	17,9 и больше
Бег 3000 м, 2000 м (мин. сек.)	Ю	15,0 и меньше	14,9 и больше
	Д	12,5 и меньше	12,4 и больше
Прыжок в длину с места (м, см)	Ю	1,90 и больше	1,89 и меньше
	Д	1,50 и больше	1,49 и меньше
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	3,80 и больше	3,79 и меньше
	Д	3,0 и больше	2,9 и меньше
Метание гранаты 700 г, 500 г (м, см.)	Ю	23 и больше	22 и меньше
	Д	11 и больше	10 и меньше

Вторая группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	7 и больше	6 и меньше
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	20 и больше	19 и меньше
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	20 и больше	19 и меньше
	Д	6 и больше	5 и меньше
Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)	Ю	6 и больше	5 и меньше
	Д	8 и больше	7 и меньше
Бег на лыжах на 5 км, 3 км	Ю	25.50 и меньше	сошел с дистанции
	Д	19.10 и меньше	сошла с дистанции

Третья группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено

В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	4 и больше	3 и меньше
Приседание на одной ноге без опоры	Д	5/5 и больше	4/4 и меньше
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,7 и меньше	8,8 и больше
	Д	9,7 и меньше	9,8 и больше
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	3 и больше	2 и меньше
	Д	3 и больше	2 и меньше
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1м)	Ю	10 и больше	9 и меньше
	Д	10 и больше	9 и меньше

Четвертая группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5 и больше	4 и меньше
	Д	4 и больше	3 и меньше
Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Ю	4 и больше	3 и меньше
	Д	3 и больше	2 и меньше
Подача теннисного мяча (10 попыток)	Ю	5 и больше	4 и меньше
	Д	5 и больше	4 и меньше

Разработка комплексов упражнений

1. Составление конспекта и демонстрация комплекса разминочных упражнений по лёгкой атлетике.
2. Составление конспекта и демонстрация комплекса разминочных общеразвивающих упражнений.
3. Составление конспекта и демонстрация комплекса разминочных упражнений с мячом.
4. Составление конспекта и демонстрация комплекса круговой тренировки по ОФП.
5. Составление конспекта и демонстрация комплекса по ППФП (малые формы ФК).
6. Творческое задание составление и демонстрация комплекса корригирующей гимнастики.
7. Составление конспекта и демонстрация комплекса производственной гимнастики

Критерии оценки:

Оценка учитывает методы и средства, использованные при составлении комплексов упражнений, правильность и последовательность упражнений.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда обучающийся выполнил задание, используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся в целом выполнил все требования, но не совсем четко определяется опора на теоретические положения, изложенные в литературе по данному вопросу.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не выполнил все требования

Тест

1. Из перечисленного к методологическим подходам построения концепции валеологического воспитания молодежи относят:

- 1) системно-ценностный подход;
- 2) личностно-ориентированный подход;
- 3) образовательный подход;

4) воспитательный подход

Правильным ответом является

1. 2, 3, 4
2. 1, 3, 4
3. 1, 2, 3
4. 1, 2, 4

2. Программа олимпийского образования детей и молодежи представлена следующими направлениями:

- 1) познавательными;
- 2) мотивационными;
- 3) практическими;
- 4) деятельностными.

Правильным ответом является

1. 2, 3, 4
2. 1, 3, 4
3. 1, 2, 4
4. 1, 2, 3

3. Использование средств физической культуры после окончания рабочего дня, в выходные дни и в период каникул предусматривает _____ направление самостоятельных занятий

1. тактико-техническое
2. профессионально-прикладное
3. оздоровительно-рекреативное
4. теоретическое

4. Желательно сочетать с самомассажем и закаливанием такую форму самостоятельных занятий физическими упражнениями, как

1. физкульт минута
2. утренняя гигиеническая гимнастика
3. упражнения в течение рабочего дня
4. учебно-тренировочные занятия

5. Возможность формирования у человека теоретических знаний, охватывающих спектр философских, медицинских и других наук, тесно связанных с физкультурным знанием, составляют сущность ... воспитания.

6. Знания об истоках спорта, генезисе олимпийского движения относят к ...?

7. Гуманистические основы спорта, развитие олимпийского движения в соответствии с идеологией Олимпийской хартии относятся к ... ценностям

8. Формирование интереса к спорту, потребностей в спортивных занятиях, стремления к достижению спортивного результата составляет сущность одного из направлений программы олимпийского образования детей и молодежи, которое называется ...?

9. Создателем курсов организованного физического воспитания обучающихся в России был ...? (П.Ф. Лесгафт)

10. Соотнесите понятие основ системы физического воспитания с их определяющими характеристиками

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта / экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Бережливое производство	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.

			Проектная работа (разработка мини-проекта – зачет)
2	Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
3	Раздел 3. Статистические методы анализа	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
Промежуточная аттестация – экзамен		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Вопросы к экзамену

Вопросы к устному опросу

1. Как вы считаете, в чем заключается секрет успеха компании Toyota? Хотелось бы вам работать в такой компании и почему?
2. Объясните смысл двух основных принципов бережливого производства? Какие цели достигаются при внедрении этих принципов?
3. Если вы внедрили на предприятии джидокэ и систему «точно вовремя», и они исправно работают значит ли это, что ваше предприятие – бережливое. Почему?
4. Как вы думаете, удобно ли работать операторам, если на линии работает инструмент визуального контроля андон? Перечислите по пунктам, в чем это удобство заключается.
5. Дайте определение понятию «бережливое производство».
6. Чем вызвана необходимость применения концепции «бережливое производство»?
7. Назовите основные виды потерь.
8. Перечислите основные инструменты бережливого производства.
9. Дайте определение понятию «реинжиниринг бизнеса».
10. Раскройте принципы перепроектирования бизнес-процессов.
11. Перечислите факторы, влияющие на процесс реинжиниринга.
12. Раскройте алгоритмы бережливого производства.
13. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения перепроизводства.
14. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения лишних этапов обработки.
15. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения ненужных транспортировок.
16. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения лишних запасов.

17. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения лишних перемещений.
18. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения дефектов.
19. В чем заключается сущность толкающей системы управления материальными потоками, ее достоинства и недостатки?
20. В чем сущность тянущей системы управления материальными потоками, ее достоинства и недостатки?
21. Объясните схему толкающей системы управления.
22. Объясните схему тянущей системы управления.
23. Опишите теорию ограничений.
24. Назначение и сущность системы «Точно вовремя».
25. Назовите основные методы реализации системы «Точно вовремя».
26. Назовите условия реализации системы «Точно вовремя».
27. В чем заключается сущность и цели системы 5S?
28. Назовите и объясните этапы системы 5S.
29. Как осуществляется визуальное управление?
30. Назовите инструменты визуального управления.
31. В чем сущность способа разметки?
32. Какие показатели отражаются на информационной доске?

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Тест

1) На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?

1. Motorola
2. Toyota
3. Ford
4. General Electrics

2) Какой из следующих подходов используется в бережливом производстве?

1. расчет оптимального размера партии
2. производство на склад

3. производить, пока есть материалы
4. избыток производительности оборудования
- 3) **Основная цель любой деятельности по совершенствованию – это:**
 1. сокращение персонала
 2. устранение потерь
 3. снижение гибкости
 4. исключение возможности принятия решений на нижних уровнях управления
- 4) **Что лежит в основе Бережливого подхода?**
 1. Сокращение финансовых затрат
 2. Ценность для потребителя
 3. Увеличение доли рынка
 4. Качество продукции
- 5) **Расчет цены продукции в бережливом производстве:**
 1. Себестоимость + Прибыль = Цена для покупателя.
 2. Прибыль = Цена покупателя – Затраты на производство
- 6) **Система 5S это:**
 1. Система планирования административно-хозяйственной деятельности
 2. Система, которая внедряется после стандартизации рабочих мест
 3. Система, направленная на эффективную организацию рабочих мест
 4. Система, обеспечивающая уборку рабочих мест
- 7) **На что влияет система 5 «S»?**
 1. На качество и периодичность уборки рабочих мест
 2. На трудоемкость, рабочую последовательность и сложность выполняемой работы
 3. На производительность, безопасность и качество.
 4. Все вышеперечисленные
- 8) **Какой этап не входит в процесс 5S?**
 1. Стандартизируй
 2. Сортируй
 3. Содержи в порядке
 4. Созерцай
- 9) **На каком этапе 5S начинают использовать метод красных ярлыков?**
 1. Сортировка
 2. Создание порядка
 3. Содержание в порядке
 4. Стандартизация
- 10) **5S – это на самом деле метод...**
 1. визуального управления
 2. очистки
 3. управление запасами
 4. организации
 5. все из вышеперечисленного
- 11) **Поток ценности – это:**
 1. Управление информационными потоками от заказа до поставки
 2. Преобразование от сырья до готового продукта в руках потребителя
 3. Действия, которые требуется совершить, чтобы преобразовать сырье и информацию в готовое изделие и сервис
- 12) **Карта потока создания ценности – это:**
 1. Взаимосвязь действий по изготовлению изделия.
 2. Метод наблюдения, осуществляемый для изучения затрат времени.
 3. Достаточно простая и наглядная графическая схема.
- 13) **Для начала любой работы по совершенствованию потоком создания ценности критически важна следующая информация:**

1. состояние производственных мощностей
 2. требования потребителя
 3. возможности поставщика
 4. состояние системы управления производством
- 14) Ценность для потребителя определяется как:**
1. стоимость
 2. доставка
 3. надежность
 4. реакция на требования
 5. все из перечисленного
- 15) Муда это:**
1. Создание добавляющей ценности
 2. Время на переналадку оборудования
 3. Встраивание контроля качества
 4. Потери
 5. Выравнивание производства
- 16) Отметьте виды потерь:**
1. Ремонт оборудования
 2. Перепроизводство
 3. Ожидание
 4. Уборка рабочей зоны
 5. Лишняя траектория
 6. Лишние движения
 7. Избыток запасов
 8. Переналадка оборудования
 9. Лишние этапы обработки
 10. Исправление и брак
- 17) Этот вид потерь появляется при задержке изделия на предыдущем этапе обработки, при простое или поломке оборудования**
1. Ненужная транспортировка
 2. Перепроизводство
 3. Ожидание
 4. Лишний этап обработки
- 18) Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?**
1. перепроизводство
 2. транспортировка материалов
 3. ожидание
 4. избыточная производительность оборудования
- 19) Каким японским термином в Бережливом производстве называют неравномерность выполнения работ?**
1. Муда
 2. Мура
 3. Мури
 4. Андон
- 20) _____ – средство информирования, с помощью которого дается разрешение или указание на производство или изъятие (передачу) изделий в вытягивающей системе**
1. Кайдзен
 2. Канбан
 3. Андон
 4. SMED
- 21) _____ – это система планирования материально-технического снабжения, предусматривающая полную синхронизацию с производственным процессом**

1. Программа «Пять нулей»
 2. Кружки качества
 3. Система 5S
 4. Система «Канбан»
 5. Система «Just-in-Time»
- 22) Какая из техник оказывает максимальное влияние на время переналадки?**
1. Непрерывный поток
 2. Стандартизация
 3. SMED
 4. 5S
- 23) Время на переналадку оборудования – это ...**
1. полезное производственное время
 2. потери
 3. частично полезное рабочее время и частично потери
- 24) Какой термин обозначает «защита от дурака» или «предотвращение ошибок»**
1. Андон
 2. Муда
 3. Дзидока
 4. Пока-ёка
- 25) Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?**
1. Диаграмма причинно-следственных связей
 2. Картирование процесса
 3. Диаграмма Парето
 4. FMEA
- 26) На каком принципе основана диаграмма Парето?**
1. Принцип минимизации затрат
 2. Принцип 80/20
 3. Принцип увеличения производительности
 4. Принцип непрерывного совершенствования
- 27) Что отображает диаграмма Исикавы?**
1. Причины возникновения проблемы
 2. Возможные пути решения проблемы
 3. Ответственных за возникновение проблемы
 4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы
- 28) Что является моделью непрерывного улучшения качества?**
1. цикл PDSA
 2. цикл процесса
 3. производственный цикл
 4. ничего из перечисленного
- 29) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...**
1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
 2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всего жизненного цикла с участием всего персонала
 3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании
- 30) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?**
1. транспортные расходы
 2. предупреждающие затраты
 3. затраты на оплату труда
- 31) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект**
1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков

2. Обучение вопросам качества
3. Переделки и ремонт
4. Проверки и испытания

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	1	2	2	2	3	3	4	1	4
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3	1	2	5	4	2,3,5,6,7,9,10	3	4	2	2
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
5	3	2	4	2	2	1	1	2	2
31									
1,3									

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примеры ситуационных задач

Ситуационная задача 1

Предприятие планирует выпуск новой продукции А, при проведении анализа рынка было выявлено, что потребители готовы ее покупать по цене не более 500 руб. за единицу, объем рынка – 100000 шт. При производстве данной продукции предприятие хотело бы получить прибыль 2000000 руб. Структурное подразделение ответственное за производство данной продукции определило возможные текущие затраты на производство продукции, а в 35000000 руб.:

1. определите целевые плановые затраты на производство и реализацию продукции А.
2. обоснуйте свое решение, если целевые затраты выше (ниже) расчетной суммы текущих затрат.

Ситуационная задача 2

Внедрение подхода «бережливое производство» предполагает определение тактовой частоты, которая определяется как отношение доступного времени к количеству проданных товаров. По условию известно: 1083 сек. свободного времени и 115 ед. проданного товара.

1. В чем особенности подхода «бережливое производство»?
2. Определите тактовую частоту при заданных параметрах свободного времени и единицах проданного товара.

Ситуационная задача 3

Система «бережливое производство» предполагает использование производственных мощностей таким образом, чтобы избежать простоев оборудования. По условию известно: доступное время равно 1200 сек., РРЭ (персонал, усталость и безопасность) — 0,95 и использование производственных мощностей — 0,95. Наличная мощность определяется по формуле

Наличная мощность = Доступное время x РРЭ x x Использование производственных мощностей.

1. В чем особенности системы «бережливое производство»?

2. Определите наличную мощность при заданных параметрах доступного времени, РРБ и использования производственных мощностей.

Ситуационная задача 4

В целях обеспечения своевременности поставок организация выбирает место расположения складов между Киевским, Минским и Рублевским направлениями. Исследования показывают, что фиксированные затраты составят соответственно 45 000, 60 000 и 95 000 у.е. при переменных затратах на единицу продукции 235, 205 и 185 у.е. Предполагаемая цена продажи единицы продукции составляет 350 у.е. Определите оптимальное место расположения склада при ожидаемом обороте 5000 ед. в месяц.

В чем особенности расположения складов между Киевским, Минским и Рублевским направлениями железной дороги? Ответ обоснуйте.

Определите оптимальное место расположения склада при ожидаемом обороте.

Рассчитайте ожидаемый оборот для каждого склада отдельно для Киевского, Минского и Рублевского направления железной дороги.

Критерии оценки ситуационных задач

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача решена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача не решена или решена неверно.

Пример задания для практического занятия

Кейс-задача

Кейс-задача основана на просмотре видеоматериала «Трудно быть боссом» в рамках проводимого занятия. В результате просмотра предлагается ответить на следующие вопросы:

Вопросы и задания

1. Какие принципы не соблюдались на заводе металлоконструкций и котлостроения в Кашире?
2. Какие виды потерь были вами выявлены в ходе просмотра видеоролика?
3. Существует ли прямая связь между топ-менеджментом завода и его операционным ядром? Поясните ответ, в каком конкретно фрагменте это отражено.
4. Какие еще предложения по улучшению процессов на заводе вы могли бы сформулировать в дополнение к предложениям героя ролика?

Критерии оценки практического задания

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено без ошибок или с минимальным количеством ошибок, ответы аргументированы.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено неверно.

Пример деловой игры

Суть игры: продемонстрировать, что за счет применения принципов 5S возможно сократить в несколько раз затраты времени на поиск.

Постановка задачи: на картинке расположены числа от 1 до 80 разным размером. Необходимо найти и перечеркнуть крестом каждое число в порядке возрастания от 1 до 50. Т.е. нашли число 1 – перечеркнули его крестом, нашли число 2 – перечеркнули, и т.д. до числа 50.

Игра состоит из 4-х раундов, которые отличаются улучшением порядка расположения чисел по системе 5S.

На выполнение каждого раунда дается 30 секунд.

После проведения каждого раунда подводятся результаты (количество перечеркнутых чисел за 30 секунд).

1S – Сортировка,

2S – Соблюдение порядка,

3S – Соблюдение чистоты (не моделируется),

4S – Стандартизация,

5S – Совершенствование (не моделируется).

Результаты игры

Наименование раунда игры	Количество зачеркнутых чисел в порядке возрастания от 1 до 50
Раунд No1. Поиск чисел до применения системы 5S	
Раунд No2. Поиск чисел после применения принципа 1S – Сортировка	
Раунд No3. Поиск чисел после применения принципа 2S – Приведение в порядок	
Раунд No4. Поиск чисел после применения принципа 4S – Стандартизация	

Критерии оценки деловой игры

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача понята правильно, выполнена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача понята неправильно, задание не выполнено или выполнено неверно.

Пример проектной работы

Мини-проект по системе организации и рационализации рабочего места (рабочего пространства). Студентам предлагается организовать свое рабочее место с применением инструментов бережливого производства.

Данная методика включает в себя несколько этапов:

1. Подготовка Цель данного этапа заключается в определении лидера, создания команды для планирования и внедрения 5S и обучение.

2. Сканирование рабочего места. На этом этапе необходимо задокументировать существующую ситуацию, осуществить диагностику, дать информацию о проекте. Нужно обязательно сфотографировать текущее состояние, чтобы сравнить получившийся результат.

3. Внедрение Цель этого этапа состоит в проведении сортировки, обеспечение соблюдения порядка, уборки и проверки. Для этого необходимо произвести несколько следующих шагов:

Шаг 1. Определить критерии для сортировки. Определить, что требуется, а что нет, в каком количестве и только тогда, когда требуется.

Шаг 2а. Удаление ненужного. Удалить все устаревшие вещи. Подобрать подходящие складские территории для используемых вещей, прикрепить ярлыки ко всем используемым вещам - классифицировать все вещи; в эффективной реализации этого принципа вам поможет выделение специальных зон и их обозначение.

Шаг 2б. Размещать и хранить вещи на виду. Разместить требуемые вещи таким образом, чтобы их можно было легко использовать, чтобы они были маркированы и любой мог бы их легко найти и отложить. Для удобства можно использовать различные стикеры и этикетки.

Шаг 3. Уборка, проверка, устранение неисправностей. Убедиться, что всё находится на своих местах. Регулярно и часто убирать, чтобы в случае, когда что-нибудь понадобится, всё находилось на месте и в рабочем состоянии. Установить цели и работать на их

достижение. В обязанности каждого входит уборка по мере необходимости. Ежедневная уборка предотвратит потребность в «генеральной уборке» территории.

4. Стандартизация и обмен информацией. На этом этапе необходимо определить идеальное состояние и привести целевую зону в идеальное состояние.

Шаг 4. Внедрять привычки 5S в ежедневную работу с помощью: установления и согласования стандартов, по которым работает каждый, т.е. документация, хранение оборудования, безопасность; разработки стандартов, обеспечивающих эффективность процессов, повышение взаимозаменяемости, хорошую командную работу, таким образом, чтобы каждый мог присоединиться к секции и быстро в ней работать; внедрения визуального контроля; фотографии рабочего места после внесения изменений для того, чтобы установить новые стандарты; подготовки паспорта рабочего места или помещения, размещение его в сетевой папке.

5. Поддержание достигнутого и совершенствование. Здесь приветствуется проведение еженедельных аудитов с целью поддержания достигнутого состояния и внедрение процессов постоянного улучшения.

Шаг 5. Это один из самых трудных шагов, потому что он требует осведомлённости, терпимого отношения к другой культуре, структуре, поддержки, признания, удовлетворения. Для этого необходимо: разработать производственную политику поддержания и улучшения действий; фиксировать действия для отслеживания улучшений; выявлять улучшения и продолжать их; назначать реалистичные даты для контроля и поддержания результата.

Порядок выполнения задания

1. Скооперируйтесь в учебные группы до четырёх человек.
2. В качестве объекта для проведения анализа выберите аудиторию, в которой Вы занимаетесь наиболее часто, читальный зал, Ваше рабочее место дома и т.п.
3. Изобразите действующий план размещения оборудования, мебели выбранного Вами объекта.
4. Применяя элементы концепции 5S, наметьте определённые виды деятельности применительно к выбранному объекту.
5. Сформируйте и изобразите новый план объекта с учётом рекомендаций и применением концепции 5S.
6. По результатам работы заполните таблицу, в которой необходимо указать элементы объекта для рассмотрения, виды анализа и описание метода улучшения рабочего места.

Пример итоговой таблицы

№ п/п	Этап метода	Виды работ по реализации этапа относительно объекта	Виды работ по повышению эффективности рабочего места
-------	-------------	---	--

Отчёт по работе должен содержать: тему и цель работы; схему-план выбранного объекта; схему-план объекта с применением этапов метода 5S; заполненную таблицу; выводы по работе.

Критерии оценки проектной работы

Оценка формируется на основе оценки соблюдения следующих параметров:

1. Актуальность и новизна и целеполагание проекта
2. Качество проработки проектного материала
3. Структура работы и полнота раскрытия проектной тематики
4. Оформление работы, стиль изложения, визуализация
5. Обоснованность выводов и рекомендаций
6. Убедительность и аргументированность публичного выступления (презентация / доклад; вопросы)

«ОТЛИЧНО»

1. Актуальность работы обоснована многоаспектно, релевантными аргументами, увязана с профессиональной проблематикой.
2. Цели, задачи, объект, предмет работы сформулированы корректно.
3. Нарушения причинно- следственных связей нет
4. Материал подобран корректно, его актуальность и достаточность для проектного решения допустима и обоснована.
5. Релевантность материала проектному целеполаганию высокая.
6. Нарушение прав иных авторов отсутствует.
7. Структура работы качественно продумана, отражает проектное решение в полном объеме. Логика изложения последовательная с корректной расстановкой акцентов.
8. Табличный и иллюстрационный материал подчеркивает соответствующие проектные разделы и решения
9. Оформление и стиль изложения в полном объеме соответствуют проектным обоснованиям.
10. Стилистическое и визуальное оформление соответствует правилам оформления документации проекта, докладов и презентаций.
11. Графические объекты авторские.
12. Сформулированы качественные выводы, определены индустриальные проблемы технологического, организационно- производственного и практического характера.
13. Предложены авторские обоснованные варианты их решения.
14. Проведена оценка реалистичности и эффективности предложенных
15. Продемонстрирован продуктивный уровень сформированности компетенции, понимание сути исследуемого проектного вопроса, даны содержательные, аргументированные, конкретные и исчерпывающие ответы на вопросы вариантов решения проблем

«хорошо»

1. Актуальность работы обоснована релевантными аргументами, увязана с профессиональной проблематикой.
2. Цели, задачи, объект, предмет работы сформулированы корректно.
3. Материал избыточен или недостаточен для развития проектной концепции.
4. Нарушение прав иных авторов отсутствует.
5. Структура работы сбалансирована, табличный и иллюстрационный материал подчеркивает соответствующие проектные разделы и решения. Логика изложения имеет нарушения.
6. Работа оформлена с незначительными нарушениями.
7. Стилистическое и визуальное оформление соответствует правилам оформления документации проекта, докладов и презентаций.
8. Графические объекты в целом авторские с элементами заимствования.
9. В целом, выводы и рекомендации обоснованы и сформулированы корректно, но не все выводы носят проектный характер и отвечают индустриальной специфике.
10. Продемонстрировано верное понимание проектного вопроса. В целом даны обоснованные ответы по существу проекту.
11. Вместе с тем допущены неточности и слабая аргументация проектного предложения.

«удовлетворительно»

1. Актуальность работы обозначена поверхностно, отсутствуют поддерживающие аргументы.
2. Цели и задачи работы сформулированы недостаточно корректно
3. Материал косвенно соответствует проектной концепции, глубокого критического анализа не проводилось.

4. Нарушение прав иных авторов отсутствует
5. Недостаточно выдержана структура проектного исследования.
6. Отсутствует обоснование методологии разработки.
7. Низкий уровень визуализации работы.
8. Работа оформлена с нарушениями, стиль изложения не соответствует проектному.
9. Низкий уровень визуализации.
10. В работе имеются необоснованные выводы и рекомендации. Не предложены варианты решения выявленных проблем
11. Продемонстрированы относительные знания, недостаточное понимание сути проектного решения.
12. Отмечено наличие грубых ошибок в ответах на вопросы по проектной концепции

«неудовлетворительно»

1. Актуальность работы не обозначена.
2. Проектное целеполагание нарушено.
3. Материал не соответствует проектной концепции.
4. Нарушение авторских прав отсутствует. или Заимствованно е проектное решение
5. Структура работы не соответствует проектной тематики.
6. Отсутствует обоснование методологии проектной работы
7. Поставленные задачи не соответствуют структуре работы.
8. Работа оформлена с нарушениями, стиль изложения не соответствует проектному.
9. Низкий уровень визуализации с высокой долей заимствования.
10. Выводы не обоснованы, рекомендации отсутствуют
11. Поверхностные знания, непонимание сути проектного решения.

Вопросы к экзамену

1. Концепция бережливого производства: исторический аспект.
2. История внедрения инструментов и принципов бережливого производства Г. Фордом и Т. Оно.
3. Основные принципы современной системы бережливого производства.
4. Кайдзен в деятельности компании и персонала компании.
5. Карта потока создания ценности – характеристика, цель, алгоритм составления, виды.
6. Диаграмма «Спагетти» - назначение и особенности.
7. «5 Почему» - инструмент определения первопричины проблем.
8. Диаграмма «Ямазуми» - характеристика, визуальное построение, основные показатели.
9. Характеристика и основные факторы диаграммы «Исикава».
10. Типы потерь в бережливом производстве, примеры в производственном процессе.
11. Основные показатели в бережливом производстве. Формулы расчета.
12. Российский опыт внедрения инструментов бережливого производства.
13. Область применения инструментов TQC и TPM в производственном процессе.
14. Сущность принципов «Встроенное качество» и «Точно вовремя (Just- in-time)».
15. Системы канбан, PDCA и SQDCM.
16. Основные термины в бережливом производстве
17. Концепция треугольника эффективности
18. Концепция Генри Минцберга.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при

решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта / экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2</p>	<p><u>Уметь:</u> использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать</p>	<p><u>Знать:</u> знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований.</p>

	<p>НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.</p>
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме. Зачет
2	Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.

Промежуточная аттестация - экзамен	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Вопросы к экзамену
------------------------------------	--	--------------------

Вопросы к устному опросу

1. Человеческий капитал;
2. Деньги, финансы;
3. Финансовые цели, финансовое планирование;
4. Активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы;
5. Личный бюджет;
6. Семейный бюджет;
7. Дефицит, профицит, баланс.
8. Понятие сбережения, инфляция;
9. Индекс потребительских цен как способ измерения инфляции;
10. Банк, банковский счет;
11. Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту;
12. Депозитный договор;
13. Банковская карта (дебетовая, кредитная);
14. Банкомат;
15. Заемщик, финансовые риски, ликвидность.
16. Понятие сбережения, инфляция;
17. Индекс потребительских цен как способ измерения инфляции;
18. Банк, банковский счет;
19. Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту;
20. Депозитный договор;
21. Банковская карта (дебетовая, кредитная);
22. Банкомат;
23. Заемщик, финансовые риски, ликвидность.

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Тест

1. Финансовую защиту благосостояния семьи обеспечивает капитал:

- а) резервный +
- б) текущий
- в) инвестиционный

2. В соответствии с законом о страховании вкладчик получит право на возмещение по своим вкладам в банке в случае:

- а) потери доверия к банку у населения
- б) отзыва у банка лицензии +
- в) повышения инфляции

3. Инфляция:

- а) повышение заработной платы бюджетникам
- б) повышение покупательной способности денег
- в) снижение покупательной способности денег +

4. Кредит, выдаваемый под залог объекта, который приобретается (земельный участок, дом, квартира), называется:

- а) ипотечный +
- б) потребительский
- в) целевой

5. Счет до востребования с минимальной процентной ставкой, то есть текущий счет, открывается для карты:

- а) кредитной
- б) дебетовой с овердрафтом
- в) дебетовой +

6. Фондовый рынок – это место, где:

- а) продаются и покупаются строительные материалы
- б) продаются и покупаются ценные бумаги +
- в) продаются и покупаются продукты питания

7. Биржа – это место, где:

- а) продаются и покупаются автомобили
- б) продаются и покупаются ценные бумаги
- в) место заключения сделок между покупателями и продавцами +

8. Страховые выплаты компенсируются в случае:

- а) материального ущерба +
- б) морального ущерба
- в) желания страхователя получить прибыль

9. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

- а) добавочная
- б) второстепенная
- в) базовая +

10. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

- а) главная
- б) накопительная +
- в) дополнительная

11. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

- а) страховая +
- б) единовременная
- в) основная

12. Дисконт:

- а) доход
- б) скидка +
- в) надбавка

13. Неспособность заемщика (эмитента долговых ценных бумаг) выполнять свои обязанности по займу (погашение, выплата текущего дохода и др.) называется:

- а) дефолт +
- б) коллапс
- в) девальвация

14. Такие обязательства как: банковский кредит, долги друзьям, алименты, квартплата, относят к:

- а) активам
- б) накоплениям
- в) пассивам +

15. Процент, который начисляется на первоначальную сумму депозита в банке, называется:

- а) простой +
- б) средний
- в) сложный

16. Сумма, которую банк берет за свои услуги по выдаче кредита и его обслуживанию, называется:

- а) ремиссия
- б) комиссия +
- в) процент

17. Векселя и облигации относятся к бумагам:

- а) дарственным
- б) долевым
- в) долговым +

18. Вчера курс евро составлял 85,6 рубля, а сегодня – 86,1 рублей. Как изменился курс рубля по отношению к евро:

- а) увеличился
- б) уменьшился +
- в) не изменился

19. Если человек является грамотным в сфере финансов, то в отношении своих доходов он будет вести себя следующим образом:

- а) будет стараться израсходовать все свои доходы
- б) будет стараться больше покупать как можно больше товаров и услуг
- в) будет сберегать часть своего дохода +

20. Вы приобретете мобильный телефон компании S в салоне связи P в кредит. Кому Вы должны будете выплачивать кредит:

- а) производителю телефона – компании S
- б) коммерческому банку +
- в) салону связи P

21. Вы решили оплатить покупку билета на самолёт через Интернет с помощью банковской карты. Потребуется ли Вам для оплаты покупки вводить ПИН-код:

- а) не потребуется +
- б) да, если на карте не обозначен код CVV2/CVC2
- в) да, если интернет-магазин обслуживает тот же банк, что является эмитентом карты покупателя

22. Какую сумму получит клиент банка через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12 % годовых:

- а) 101200 рублей

б) 112000 рублей +

в) 120000 рублей

23. Сколько денежных средств потребуется для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:

а) 180000 рублей

б) 70000 рублей

в) 105000 рублей +

24. Какова максимальная сумма страховых выплат АСВ для вкладчиков, в случае прекращения деятельности банка:

а) 500 000 рублей

б) 1 400 000 рублей +

в) 700 000 рублей

25. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

б) не буду смотреть, потому что это бесполезно

в) на полную стоимость кредита +

26. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть, потому что это бесполезно

б) на величину процентной ставки +

в) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

27. Выберите подходящее на ваш взгляд описание такого инструмента защиты как страхование:

а) это «финансовый зонтик», который поможет в непредвиденных ситуациях – потеря работы, порча имущества, проблемы со здоровьем и т.д.+

б) это пустая трата денег, со мной всё будет хорошо

в) это для богатых, а у меня нечего страховать

28. При каком уровне дохода на одного члена семьи в месяц нужно начинать планирование семейного бюджета:

а) от 15 000 до 30 000 рублей в месяц

б) более 100 000 рублей в месяц

в) независимо от уровня дохода +

29. Представьте, что в предстоящие 5 лет цены на товары и услуги, которые вы обычно покупаете, увеличатся вдвое. Если ваш доход тоже увеличится вдвое, вы сможете купить меньше, больше или столько же товаров и услуг, как и сегодня:

а) столько же +

б) больше

в) меньше

30. Представьте, что вы хотите взять в долг 100 000 рублей. Вам предложили деньги или на условиях возврата через год 125 000 рублей, или на условиях возврата через год 100 000 рублей плюс 20 % от суммы долга. Какое из предложений дешевле:

а) первое

б) второе +

в) одинаковы

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные темы докладов и презентаций

1. «Деньги ведь что ёж, которого легко словить, но непросто удержать». (К. Элиан)
2. «Думай, прежде чем вкладывать деньги, и не забывай думать, когда уже вложил их». (Ф. Дойл)
3. «Тех, кто не желает брать на себя ответственность за свою финансовую жизнь прямо сейчас, ждёт безрадостное существование в будущем». (Р. Кийосаки).
4. «Сколько всяких ходов и выходов в этом финансовом мире! Целый лабиринт подземных течений! Немного прозорливости, немного сметки, немного удачи – время и случай – вот что по большей части решает дело». (Т. Драйзер)
5. «Нажить много денег – храбрость; сохранить их – мудрость, а умело расходовать их – искусство». (Б. Авербах)
6. «Цель денег – не праздность, а умножение средств для полезного служения». (Г. Форд)
7. «Помните, что деньги обладают способностью размножаться». (Б. Франклин)
8. «Деньгами надо управлять, а не служить им». (Л. А. Сенека)
9. «Щедрость доходнее скупости». (Л. Фейхтвангер).
10. «Если хочешь быть богатым, нужно быть финансово грамотным». (Р. Кийосаки)

Критерии оценки докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к докладу и его презентации: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к оформлению презентации.

Оценка «хорошо» - основные требования к докладу и его презентации выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан формат презентации.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к составлению доклада, например, допущены фактические ошибки в структуре доклада, не полностью раскрыто содержание темы, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или презентация не представлена.

Примеры ситуационных задач

Задача 1.

Индивид планирует приобрести квартиру стоимостью 3 млн руб. Собственные сбережения индивида составляют 1,5 млн руб. (размещенные под 8% годовых), текущие доходы - 55 тыс. руб. в месяц, текущие расходы - 35 тыс. в месяц (в том числе затраты на аренду квартиры - 14 тыс. руб.). По оценкам индивида, в связи с инфляцией ежегодно стоимость квартиры будет увеличиваться на 10%, его доходы - на 12, затраты на аренду квартиры - на 9, прочие расходы - на 12%. Индивид имеет возможность привлечь ипотечный кредит под 12% годовых.

Что выгоднее для него - покупать квартиру за счет кредита или копить средства на покупку?

Задача 2.

Сбережения индивида составляют 3 млн руб. Он может разместить их в банковский

депозит (по ставке 11% годовых) или приобрести на них однокомнатную квартиру, планируя продать ее через 10 лет. В настоящий момент доход от сдачи такой квартиры в аренду составляет 12 тыс. руб. По оценкам экспертов, в течение ближайших 10 лет стоимость недвижимости данного класса будет ежегодно увеличиваться на 10%, стоимость ее аренды - на 8%. Покупка или продажа квартиры сопряжена с издержками, составляющими 2% от ее рыночной стоимости. Налог на имущество для таких квартир составляет 1% от рыночной стоимости, налог на доходы от сдачи в аренду - 13%. Проценты по банковским вкладам не подлежат налогообложению.

Какой из двух вариантов вложения средств принесет индивиду больший доход?

Задача 3.

Вы открыли вклад со ставкой 9% годовых сроком на полтора года с капитализацией каждые полгода. Какой доход вы получите в итоге?

Запишите ответ в процентах с точностью до десятых.

Задача 4.

Алина купила корпоративные облигации, эмитированные до 1 января 2017 г., номиналом 1000 руб. со сроком погашения через два года и купоном 8% с выплатой раз в полгода. Она приобрела их за 860 руб. за штуку.

Какова чистая ожидаемая годовая доходность (после уплаты налогов, без учёта последующего инвестирования купонного дохода)?

Критерии оценки ситуационных задач

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача решена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача не решена или решена неверно.

Пример задания для практического занятия

Кейс-задачи

1. Доходность инвестиций составляет 10%. Инфляция = 14%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

2. Доходность инвестиций составляет 12%. Инфляция = 8%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

3. Доходность инвестиций составляет 10%. Инфляция = 15%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

4. Доходность инвестиций составляет 12%. Инфляция = 15%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

5. Найдите в Интернете любую инвестиционную компанию или банк, оказывающие услуги индивидуального доверительного управления и любую Управляющую компанию,

являющуюся учредителем Паевого инвестиционного фонда. Внимательно прочитайте и сравните условия предоставления услуг.

Ответьте на вопрос, какие существенные различия содержатся в договорах.

Критерии оценки практического задания

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено без ошибок или с минимальным количеством ошибок, ответы аргументированы.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено неверно.

Пример деловой игры

1. Представьте, что вы решили создать свой бизнес и уже написали бизнес-план, всё рассчитав, но своих денег у вас явно не хватает. Куда вы обратитесь за получением денег на развитие своего бизнеса? Назовите три-четыре конкретных варианта. Что дополнительно необходимо иметь, чтобы получить финансирование именно у этих субъектов?

Разыграйте ситуацию презентации своего бизнес-проекта с целью получения финансирования.

2. Представьте, что вы решили создать собственный бизнес. Проанализируйте ситуацию с товарами и услугами в вашем районе / городе / регионе и придумайте две-три идеи нового бизнеса, который мог бы быть успешным.

Презентуйте свой проект сокурсникам и аргументированно ответьте на их вопросы и возражения.

Критерии оценки деловой игры

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача понята правильно, выполнена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача понята неправильно, задание не выполнено или выполнено неверно.

Темы дискуссий

1. Почему в России медленно развивается малый и средний бизнес? Что нужно сделать обществу и государству, чтобы интенсифицировать этот процесс?

2. Нужно ли старшеклассникам и студентам создавать свои малые бизнес-предприятия?

3. Какие организационно-правовые формы бизнеса наиболее приемлемы для занятия бизнесом в современной России?

2. В чём преимущество малых семейных предприятий? Как создать семейную фирму в условиях современной российской экономики?

3. Сравнение налоговой системы России с налоговой системой других стран.

Вопросы к зачету

1. Виды экономических ресурсов.

2. Деньги и их функции.

3. Экономические агенты.

4. Основы поведения экономических агентов.

5. Экономическое понятие собственности.

6. Институты как правила взаимодействия экономических агентов.

7. Принципы экономического анализа при принятии решений индивидом

8. Общая характеристика экономических систем, критерии их классификации.

9. Эффективность экономической системы, социальное неравенство и ресурсные ограничения экономического развития.

10. Экономический рост и его измерение.

11. Инфляция и безработица
12. Предпринимательство как движущая сила экономики.
13. Создание бизнеса, организационно-правовые формы предпринимательства, их преимущества и недостатки.
14. Бизнес-идея, основные элементы бизнес-плана.
15. Доходы, издержки и прибыль.
16. Роль государства в современной экономике
17. Государственный сектор экономики.
18. Денежно-кредитная политика государства. Налогово-бюджетная политика.
19. Структура доходов по их видам у различных социальных групп и на разных этапах жизненного цикла.
20. Прибыль от предпринимательской деятельности как доход индивида.
21. Виды пенсионных выплат и факторы, влияющие на их размер.
22. Обязательные и необязательные расходы.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Вопросы к экзамену

1. Налоги и иные обязательные платежи, возможность получения вычетов и льгот.
2. Текущее и долгосрочное планирование доходов и расходов, формирование личного бюджета.
3. Издержки обмена и необходимость их снижения.
4. Виды расчетов и платежей в повседневной жизни индивида: наличные, безналичные, электронные.
5. Современные платежные средства. Банковские платежные системы, банковские счета, дебетовые и кредитные банковские карты.
6. Иностранная валюта, валютный курс.
7. Мошенничество при расчетах и способы его предотвращения
8. Правила безопасности при пользовании банковскими картами, интернет-банкингом, мобильным банкингом, электронными денежными средствами.
9. Понятие сбережений и инвестиций.
10. Доходность, риск и ликвидность сбережений и инвестиций.
11. Банковские вклады (депозиты) граждан, их характеристики
12. Понятие простых и сложных процентов.
13. Система страхования банковских вкладов. Типы сберегательного поведения граждан в России, типичные ошибки.
14. Виды ценных бумаг
15. Роль кредита в достижении финансовых целей индивида.
16. Типы кредитного поведения граждан в России.
17. Виды кредитов.
18. Страхование как способ управления рисками.
19. Виды страхования: имущественное, личное, страхование ответственности.
20. Понятие потребителя в российском законодательстве, его права.

21. Типичные случаи нарушения прав потребителей, в том числе в финансовой сфере, способы защиты от них.
22. Организации, защищающие права потребителей в Российской Федерации: Роспотребнадзор, Банк России, общественные организации потребителей.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.В.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ ЛИЧНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.В.01 Социальная адаптация личности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03	контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности	психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; теорию деятельности, механизмы функционирования и развития личности в различных видах деятельности

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Общество и личность	ОК 03	Устный опрос
2	Раздел 2. Личность в социологии, философии и психологии	ОК 03	Устный опрос
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 03	Вопросы к зачёту

Вопросы к устному опросу

Общество и личность – предметное поле социологии

Вопросы устного опроса

1. Природная, духовная и социальная стороны человека.
2. Человек, личность, индивидуальность.
3. Личность в обществе.

Личность как мера эволюции общества

Вопросы устного опроса

1. Биологизаторское направление теории личности.
2. Социологизаторское направление теории личности.
3. Биосоциальная теория личности.

Теории личности в социологии и психологии

Вопросы устного опроса

1. Теории личности в социальной психологии.
2. Теории личности в социологии.

Структура и типология личности в социологии, философии и психологии

Вопросы устного опроса

1. Психическая структура человека З. Фрейда.
2. Социопсихологическая модель Р. Кеттела.
3. Психологические типологии личности.
4. Психологические типологии личности: Э. Фромм, Р. Дарендорф, Р. Мертон.

Личность и фундаментальные ценности общества, социальное взаимодействие

Вопросы устного опроса

1. Социальный статус.
2. Социальные роли.
3. Теории девиации.

Представление о социализации личности в психологии и социологии

Вопросы устного опроса

1. Этапы процесса социализации.
2. Агенты социализации.
3. Институты социализации.
4. Социализация, ресоциализация и десоциализация.

Развитие личности в современную эпоху

Вопросы устного опроса

1. Основные черты современной личности.
2. Особенности социализации личности в современном российском обществе.
3. Проблема свободы личности.
4. Самореализация личности.

Особенности и основные направления исследования личности в социологии

Вопросы устного опроса

1. Методология, методы, методики исследования личности.
2. Личность в различных парадигмах социологического знания.
 1. Различные теории социальной идентификации.
 2. Проблема связи между социальным отношением и реальным поведением личности (т.е. насколько демонстрируемые идентичности могут быть реально интернализированными и проявляются в поведении).
 3. Групповая и «сверхгрупповая» солидарность. «МЫ» – это «не они?» или «МЫ – это мы и есть?» (локус контроля в самоидентификации).

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Вопросы к зачету

1. Идентификация: механизмы и типы.
2. Социализация: агенты, типы, механизмы.
3. Личность, индивид, человек.
4. Личность в теории символического интеракционизма.
5. Личность в теории психоанализа (З.Фрейд, Юнг).
6. Личность в теории неомарксизма (Э.Фромм).
7. Личность в марксизме.
8. Личность в теории П. Бурдьё.
9. Личность в теории Э. Гидденса.
10. Личность в теории Т. Адорно.
11. Личность в феноменологии.
12. Личность и социальная структура.
13. Личность и культура.
14. Статус и роль.
15. Личность и социальные институты.
16. Личность и социальная стратификация.
17. Личность в теории обмена.
18. Личность в этнометодологии (Г. Гарфинкель и И. Гофман).
19. Структура личности.
20. Типы личности и основания для их типологизации.
21. Основные методы исследования личности.
22. Соотношение биологического и социального в человеке.
23. Воспитание и социализация.
24. Социальный характер, аттитюд, диспозиция, установка.
25. Личность в структурно-функциональном анализе.

Критерии оценки зачета

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если демонстрируются систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнены все предусмотренные программой задания, усвоена основная литература, рекомендованная программой.

Оценка «2» - «не зачтено» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнены предусмотренные программой задания, не усвоена основная литература, рекомендованная программой.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**
ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения

и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
ОК 01 ОК 02	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 01 ОК 02	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Тестирование Терминологический диктант Доклад с презентацией Практические работы
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 01, ОК 02	Вопросы к зачёту

Вопросы к устному опросу

1. Что изучает микробиология?
2. Виды микроорганизмов.
3. Места обитания микроорганизмов.
4. Использование микроорганизмов.
5. Химический состав микроорганизмов.
6. Номенклатура микроорганизмов.
7. Дать определение, что такое генотип микроорганизмов.
8. Дать определение, что такое фенотип микроорганизмов.
9. Генотипическая изменчивость микроорганизмов.
10. Мутагены – факторы, вызывающие мутации.
11. Фенотипическая изменчивость микроорганизмов
12. Перечислить виды биохимических процессов - разложение азотсодержащих соединений
13. Гниение.
14. Роль гниения.
15. Разложение мочевины.
16. Нитрификация.
17. Денитрификация.
18. Фиксация атмосферного азота.
19. Брожение.
20. Микрофлора почвы.
21. Микрофлора воды.
22. Микрофлора воздуха.
23. Пищевые отравления.
24. Общая характеристика токсикоинфекций.
25. Возбудители пищевых токсикоинфекций.
26. Инфекционные болезни, протекающие по типу пищевых токсикоинфекций.
27. Общая характеристика токсикозов.
28. Возбудители пищевых токсикозов.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с

ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Терминологический диктант

1. Какая наука, изучает строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов?
2. Как называется скоропортящийся яичный продукт, поступающий в ОП всегда в замороженном виде.
3. Какое заболевание возникает у человека от микробов, попавших в организм с пищей?
4. Какое пищевое инфекционное заболевание, которое передается человеку от больных животных?
5. Какой документ должен быть на перевозку продуктов питания.
6. Кто осуществляет надзор за санитарным состоянием пищевых предприятий.
7. Туберкулёз поражает _____ и _____.
8. Сибирская язва передаётся через _____, _____, _____.
9. Бруцеллёз сопровождается приступами лихорадки, _____ и _____ в _____ и _____.
10. Пищевые инфекционные заболевания возникают у человека от _____ попавших в организм _____.
11. Практическое осуществление гигиенических норм и правил – это _____.
12. Как называется инфекционное заболевание, поражающие чаще всего легкие и лимфатические узлы.
13. Заразное заболевание вирусного происхождения, передающееся человеку от больных животных через мясо и молоко?
14. Кто осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятия ОП.
15. Способ истребления грызунов с помощью ловушек.
16. Что обозначает маркировка МГ на разделочной доске.
17. Назовите 3 меры предупреждения зоонозов.
18. В результате употребления каких продуктов может возникнуть стафилококковое отравление?
19. Назовите продукты ядовитые по своей природе.
20. Витамин, который нормализует состав крови и является участником окислительных процессов в организме.
21. Микроорганизмы, которые получают энергию за счет окисления неорганических и органических веществ.
22. Микроорганизмы, которые получают азот из органических веществ – аминокислот, сложных белков.
23. Микроорганизмы, которые получают органические соединения от отмерших организмов.
24. Микроорганизмы, которые живут и размножаются за счет органических веществ клетки растений, животных или человека.
25. Микроорганизмы, которые для своего роста и развития нуждаются в готовых органических соединениях.
26. Микроорганизмы, которые живут и развиваются при свободном доступе кислорода.
27. Микроорганизмы, которые способны синтезировать сложные органические соединения из простых неорганических.
28. Основной способ размножения бактерий.

29. Увеличение размеров отдельной особи и упорядоченное воспроизведение всех клеточных компонентов и структур.
30. Микроорганизмы, которые для синтеза белка клетки используют молекулярный азот воздуха или усваивают его из аммонийных солей.
31. Вещества белковой природы, вырабатываемые живой клеткой, являющиеся биологическими катализаторами.
32. Микроорганизмы, которые могут жить и размножаться только при отсутствии свободного кислорода воздуха.
33. Микроорганизмы, которые используют для биосинтетических реакций энергию солнечного света.
34. Особая группа микроорганизмов, не имеющих клеточного строения.
35. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы, своим строением похожи на грибы, размножение происходит почкованием, делением или спорами.
36. Бактерии, лишённые клеточной оболочки, нуждающиеся для своего развития в ростовых факторах, содержащихся в дрожжах.
37. Кокки, располагающиеся пакетом.
38. Особые растительные организмы, которые не имеют хлорофилла и не синтезируют органические вещества, а нуждаются в готовых органических веществах.
39. Бациллы, напоминающие по форме веретено.
40. Спорообразующие палочки.
41. Микроорганизмы, имеющие признаки и бактерий и грибов.
42. Мельчайшие, преимущественно одноклеточные живые организмы, видимые только в микроскоп.
43. Микроорганизмы, занимающие промежуточное положение между бактериями и вирусами.
44. Кокки, располагающиеся в виде цепочки.
45. Шаровидные бактерии.
46. Мельчайшие, преимущественно одноклеточные живые организмы.
47. Извитые бактерии в виде запятой.
48. Кокки, располагающиеся в виде виноградных гроздей.
49. Кокки, располагающиеся попарно.

Критерии оценки терминологического диктанта

Отметка ставится по пятибалльной системе:

- «5» - даны правильные и точные ответы на 85% и более вопросов,
«4» - правильные ответы на 70-85% вопросов,
«3» - правильные ответы на 50-70% вопросов,
«2» - если правильно выполнено менее 50% заданий.

Темы доклада с презентацией

1. Химический состав микроорганизмов.
2. Виды микроскопов.
3. Круговорот веществ в природе.
4. Механическая очистка сточных вод.
5. Контроль качества сырья и при производстве колбасных изделий.
6. Источники и пути передачи возбудителей инфекционных болезней
7. Дезинфекция помещения пищевого производства.

Структура презентации:

- 1-й слайд – титульный лист – тема, автор, логотип;
- 2-й слайд – содержание презентации;
- 3-й слайд – цель и задачи презентации;

4-й слайд – список литературы по теме
5-й и последующие слайды – тест по теме презентации;
предзавершающий слайд – общий вывод.
завершающий слайд – список используемых источников

Темы рефератов

«Центральная нервная система»
«Факторы, влияющие на физическое воспитание детей»

Критериями оценки реферата являются:

- новизна текста,
- обоснованность выбора источников литературы,
- степень раскрытия сущности вопроса,
- соблюдение требований к оформлению.

Критерии оценки рефератов / докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Практические задания

1. Опишите устройство микроскопа и правила работы с ним.
2. Зарисуйте и охарактеризуйте микроорганизмы основных групп.
3. Опишите порядок приготовления мазков из органов и тканей.
4. Опишите процесс высушивания и фиксации мазков.
5. Опишите простые методы окраски мазков.
6. Опишите технику окраски по Граму.
7. Опишите сложные методы окрашивания.
8. Опишите порядок приготовления мясопептонного бульона и мясопептонного агара.
9. Опишите порядок посева на скошенный агар штрихом.
10. Опишите порядок действий при посеве уколом в столбик агара или желатины.
11. Опишите порядок действий при пересеве на скошенный агар.
12. Охарактеризуйте процесс стерилизации, перечислите виды стерилизации.
13. Опишите методы стерилизации посуды и инструментов.
14. Опишите методы стерилизации питательных сред, патогенных культур микробов.
15. Охарактеризуйте санитарно-гигиенический контроль условий производства.
16. Опишите методику контроля технологических процессов: проведение микробиологического исследования мяса и мясопродуктов.
17. Опишите методику контроля технологических процессов: проведение

- микробиологического исследования полуфабрикатов из рубленого мяса.
18. Опишите методику контроля технологических процессов: проведение микробиологического исследования мясных консервов.
 19. Опишите методику контроля технологических процессов: проведение микробиологического исследования колбасных изделий.

Критерии оценки решения практических заданий

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»;
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Вопросы к зачету

1. Понятие общения, его функции, формы и виды.
2. Профессиональное общение и его формы.
3. Нормы и принципы профессионального общения.
4. Общение и коммуникации.
5. Коммуникации: понятие и компоненты.
6. Функции и виды коммуникации.
7. Особенности профессиональной коммуникации.
8. Виды профессиональной коммуникаций.
9. Средства коммуникации: вербальная коммуникация. устная речь; письменная речь; электронные технологии в вербальных коммуникациях; невербальная коммуникация; средства невербального общения.
10. Профессиональный имидж и репутация.
11. Формы профессиональной коммуникаций: профессиональная беседа, основные методы и техники аргументации, дискуссии, совещания и прочее; общение с коллегами и руководителем; публичные выступления.
12. Причины плохой коммуникации. Факторы, затрудняющие адекватное восприятие в коммуникации.
13. Синтоны и конфликтогены в деловом общении.
14. Стереотипы и установки при восприятии партнера в коммуникации.
15. Учет психотипа личности в профессиональных коммуникациях.
16. Проявление особенностей характера личности в профессиональных коммуникациях.
17. Учет возрастных и гендерных особенностей личности.
18. Учет национальных особенностей личности.
19. Психологические типы партнеров в профессиональной коммуникации
20. Этика профессионального общения: этические принципы делового общения.
21. Психологические приемы влияния на партнера.

22. Психологическое воздействие: механизмы, средства и методы. Защита от манипуляций в коммуникациях.
23. Этические особенности восприятия информации в деловых коммуникациях. Этикет профессиональной коммуникаций: основные понятия об этикете.
24. Принципы успешной организации рабочего времени
25. Понятие «конфликт», структура и типология конфликта.
26. Причины конфликтов в профессиональных коммуникациях.
27. Типы конфликтных личностей.
28. Модель конфликтного процесса и его последствия.
29. Методы и стратегии управления конфликтной ситуацией.
30. Особенности профессиональной переписки.
31. Документирование деятельности.
32. Характеристика и виды современного письма в профессиональных коммуникациях.
33. Общие правила оформления документов, в т.ч. публикаций.

Тест (типовые вопросы)

1) К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:

1. бактерии
- *2. вирусы
3. прионы
4. простейшие

2) Впервые увидел бактерии:

- *1. А.-В. Левенгук
2. Л. Пастер
3. И. И. Мечников
4. Р. Кох

3) Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:

1. аутотрофы
- *2. гетеротрофы
3. паразиты
4. фагоциты

4) Бактерии, использующие для построения своих клеток диоксид углерода и другие органические соединения:

1. гетеротрофы
2. паразиты
3. фагоциты
- *4. аутотрофы

5) Нитрифицирующие бактерии являются:

1. олиготрофами
2. фагоцитами
- *3. аутотрофами
4. гетеротрофами

6) Основным регулятором поступления органических веществ в клетку является:

- *1. цитоплазматическая мембрана
2. ядро
3. хлоропласты
4. плазмиды

7 - Тест) Микроорганизмы, которые приспособились в процессе эволюции к низким температурам:

1. мезофилы
- *2. психрофилы
3. термофилы

4. сапрофиты

8) Микроорганизмы одного вида или подвида, выращенные в лабораторных условиях на искусственных питательных средах:

*1. чистая культура

2. смешанная культура

3. клон

4. штамм

9) Микроорганизмы почвы, способные получать необходимую им энергию от окисления минеральных соединений:

1. олиготрофы

2. сапрофиты

3. автохтоны

*4. автотрофы

10) Обработка мазка хромовой кислотой, карболовым фуксином Пилля и окрашивание метиленовым синим характерно для:

1. метода Шеффера-Фултона

*2. метода Меллера

3. метода Муромцева

4. метода Романовского-Гимза

11) Обработка мазка раствором малахитовой зелени и дополнительное окрашивание водным раствором сафранина характерно для:

1. метода Меллера

2. метода Муромцева

3. метода Романовского-Гимза

*4. метода Шеффера-Фултона

12) Бактерии, имеющие на одном или обоих концах тела пучок жгутиков, называются:

1. монотрихами

2. перитрихами

*3. лофотрихами

4. амфитрихами

13) Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:

*1. стафилококками

2. сарцинами

3. стрептококками

4. диплококками

14) В процентном соотношении вода в микробной клетке составляет:

*1. 80-90 %

2. до 50 %

3. 60-70 %

4. до 30 %

15) О свежем фекальном загрязнении почвы свидетельствует обнаружение:

1. стафилококков

2. сальмонелл

3. яиц гельминтов

*4. энтерококков

16) При загрязнении органическими веществами в почве обнаруживают микроорганизмы:

1. энтерококки

*2. семейства кишечных бактерий

3. паратифа А и В

4. сальмонеллы

17) Плесневый гриб, имеющий мицелий белого цвета с перегородками:

1. шоколадная плесень
2. гроздевидная плесень
3. головчатая плесень
- *4. молочная плесень

18) По окончании работы лицевые части противогазов и респираторов необходимо тщательно мыть:

1. 0,1%-м раствором перманганата калия
2. 5%-м раствором соды
- *3. 2%-м раствором соды
4. 0,5%-м мыльным раствором

20) К химическим средствам дезинфекции относятся:

1. термофильные микробы
- *2. фенолы и креоны
3. УФЛ
4. ультразвук

21) Для чистой почвы коли-титр кишечной палочки должен составлять:

1. до 50 мг
2. не более 10 мг
- *3. не более 1 г
4. 1-2 мг

22) Для определения количества живых бактерий в нитрагине делают глубокий посев:

1. на маннитный агар-агар
- *2. на бобовый агар-агар
3. на дрожжевой агар-агар
4. на мясопептонный агар-агар

24) Для борьбы с плесенью используют:

1. ксилонафт-5
2. формалин
3. тиозон
- *4. оксидифенолят натрия

25) Перитрихи-это бактерии:

1. с полярно расположенными пучками жгутиков
- *2. со жгутиками по всей поверхности клетки
3. не имеющие жгутиков
4. с двумя полярными жгутиками

26) К осветительной системе биологического микроскопа не относится:

1. конденсор
2. диафрагма
- *3. окуляр
4. зеркало

27. Тест.) К прямым санитарно-биологическим показателям эпидемической опасности почвы относятся:

1. обнаружение яиц гельминтов и их личинок
2. обнаружение сальмонелл и бактерий паратифа А и В
3. обнаружение стафилококков и стрептококков
- *4. обнаружение патогенных энтеробактерий и энтеровирусов

28) Актиномицеты-это:

1. грибы
2. палочковидные бактерии
- *3. ветвящиеся бактерии
4. простейшие

30) Для изучения морфологии плесневых грибов препараты готовят:

1. методом Шеффера-Фултона
2. методом Меллера
3. методом висячей капли
- *4. методом раздавленной капли

31) Хранение пестицидов должно происходить в специально оборудованных складах на расстоянии от населённого пункта:

1. не менее 50 м
2. не менее 100 м
- *3. не менее 200 м
4. не менее 500 м

Критерии оценки тестовых заданий:

- 86-100% правильных ответов – отлично;
71- 85% правильных ответов – хорошо;
51-70% правильных ответов – удовлетворительно;
ниже 51% – неудовлетворительно.

Вопросы к зачету

1. Основные понятия управления технологическими процессами
2. Управление и автоматизация технологических процессов.
3. Классификация систем автоматизации и управления. Основные определения, требования и понятия.
4. Принципы построения систем автоматизации и управления.
5. Основы теории автоматического управления
6. Возмущения в технологическом процессе.
7. Основные показатели качества регулирования.
8. Типовые процессы регулирования
9. Диагностика технологического процесса
10. Государственная система приборов (ГСП).
11. Точность преобразования информации.
12. Классификация контрольно-измерительных приборов (КИП).
13. Виды первичных преобразователей.
14. Методы и приборы для измерения температуры, давления и разрежения, расхода пара, газа и жидкости, уровня.
15. Основы проектирования автоматических систем управления
16. Схемы измерения основных технологических параметров, сигнализации, блокировки и автоматического регулирования.
17. Стандарты на графические и буквенно-цифровые обозначения различных устройств автоматики и их отдельных элементов.
18. Параметры технологического процесса. Управление. Объект управления. Автоматическое управление. Ошибка управления.
19. Регулирование. Типы воздействий. Регулятор.
20. Автоматическая система регулирования. Классификация АСР.
21. Принцип суперпозиции. Принцип регулирования.
22. Классификация элементов автоматических систем.
23. Установившийся режим.
24. Статические характеристики. Астатическая характеристика.
25. Линейный статический элемент.
26. Динамические характеристики. Переходная характеристика. Импульсная характеристика. Частотная характеристика.
27. Передаточные функции. Типовые звенья. Передаточные функции АСР.

28. Устойчивость. Критерии устойчивости. Показатели качества.
29. Типы регуляторов. Определение оптимальных настроек регуляторов.
30. Государственная система приборов (ГСП).
31. Точность преобразования информации.
32. Аналоговый и цифровой измерительные приборы. Показывающий измерительный прибор. Показания средства измерений. Диапазон показаний. Чувствительность измерительного прибора.
33. Классификация КИП. Виды первичных преобразователей.
34. Исполнительные устройства. Классификация исполнительных устройств.
35. Исполнительные механизмы.
36. Функциональные схемы автоматизации.
37. Современные системы управления производством.
38. Устройства связи с объектом (УСО).
39. Аппаратная и программная платформа контроллеров. Операционная система PC-контроллеров.
40. Средства технологического программирования контроллеров.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта / экзамена (вопросы к зачету / экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	проводить расчеты процессов и аппаратов,	основные законы процессов пищевой технологии;
ОК 01 ОК 02	выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,	физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	выбирать рациональную конструкцию аппарата,	механические и гидравлические процессы,
ОК 01 ОК 02	анализировать условия и режимы работы оборудования.	тепловые и массообменные процессы,

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Гидромеханические процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
2	Тема 2. Тепловые процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
3	Раздел 3. Массообменные процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
4	Тема 4. Холодильные	ОК 01	Устный опрос

	процессы	ОК 02	Практические задания Практические задачи Реферат
5	Тема 5. Механические процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
Промежуточная аттестация – зачёт / экзамен		ОК 01, ОК 02	Вопросы к зачету / экзамену

Устный опрос

1. Что называют измельчением?
2. К какой группе процессов относится измельчение? Почему?
3. Какими величинами характеризуется процесс измельчения?
4. Что такое линейная степень измельчения? объёмная степень измельчения?
5. Какое измельчение называют грубым? тонким? коллоидным?
6. Какие виды измельчения бывают?
7. Где находится точка приложения силы при раскалывании?
8. Как происходит воздействие при разламывании?
9. Чем отличается удар от соударения?
10. Объясните разницу между разрезанием и распиливанием.
11. Какие виды режущих плоскостей встречаются в пищевой промышленности? Приведите примеры.
12. Какие виды измельчения чаще всего встречаются в переработке овощей? Приведите примеры.
13. От чего зависит выбор способа измельчения?
14. Как можно комбинировать разные способы измельчения? Приведите примеры.
15. От чего зависит работа, совершаемая при измельчении?
16. Какие используются виды машин для измельчения?
17. Какие рабочие органы используются в машинах для измельчения?
18. Каковы отличительные особенности дробилок?
19. Каковы отличительные особенности мельниц?
20. Почему в некоторых машинах для измельчения устанавливают сита?
21. По какому принципу работает соковыжималка?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практические задания

Определение и расчет свойств веществ по заданным параметрам процесса

Задание 1

Ознакомиться с конфигурацией и содержанием справочных таблиц, номограмм по свойствам веществ.

Задание 2

Определить свойства вещества при заданных параметрах (температуре, давлении, концентрации) по справочным таблицам, номограммам.

Задание 3

Определить свойства вещества при заданных параметрах (температуре, давлении, концентрации) по справочным таблицам, используя формулу линейной интерполяции.

Задание 4

Решить задачу на сравнительное определение свойств вещества при заданных параметрах (температуре, давлении, концентрации) графическим способом и с помощью линейной интерполяции. Сделать вывод о точности полученных результатов.

Задание 5

Решить задачу на расчет свойств вещества при заданных параметрах (температуре, давлении).

Задание 6

Построить зависимость рассчитанного свойства от температуры. Сделать вывод об изменении свойств в зависимости от температуры.

Критерии оценки решения практических заданий

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»;
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Практические задачи

1. Определить абсолютное и избыточное давление на дно закрытого резервуара,

- заполненного водой. Высота жидкости в резервуаре $h = 3$ м.
2. На выпаривание поступает $G_1 = 25000$ кг/ч раствора концентрацией твердого вещества в нем $x_1 = 28\%$ (масс.). Конечная концентрация раствора $x_2 = 40\%$ (масс.). Определить количество выпаренной воды и упаренного раствора.
 3. По таблице «Свойства насыщенного водяного пара в зависимости от температуры» постройте график зависимости давления (в Па) от температуры в диапазоне от 25 до 65°C.
 4. Определить режим течения воды в межтрубном пространстве теплообменника типа «труба в трубе» при следующих условиях: наружный диаметр внутренней трубы $d_H = 25 \times 2$ мм, наружный диаметр наружной трубы $D_H = 51 \times 2,5$ мм, массовый расход воды $G = 4000$ кг/ч, плотность $\rho = 1000$ кг/м³, динамический коэффициент вязкости $\mu = 1 \cdot 10^{-3}$ Па·с.
 5. Определить необходимую поверхность теплопередачи одноходового кожухотрубного теплообменника для нагревания томатной массы в количестве $G = 4000$ кг/ч от $t_1 = 20^\circ\text{C}$ до $t_2 = 90^\circ\text{C}$ водяным паром температурой $t_{\text{П}} = 106^\circ\text{C}$. Средняя теплоемкость массы $C = 4000$ Дж/(кг·К), коэффициент теплопередачи $K = 800$ Вт/(м²·К), потери тепла в окружающую среду не учитывать.
 6. Определите, как изменится масса 1230 л воды при нагревании её от температуры 40°C до температуры 90°C.
 7. Определить коэффициент теплопередачи в процессе нагревания водяным паром температурой $t_{\text{П}} = 101,8^\circ\text{C}$ воды через вертикальную медную стенку толщиной $\delta = 2$ мм и высотой 3 м, если $t_{\text{СТ}} = 58,2^\circ\text{C}$, теплопроводность меди $\lambda_{\text{СТ}} = 380$ Вт/(м·К) и коэффициент теплоотдачи от стенки к воде $\alpha_2 = 800$ Вт/(м²·К).
 8. По водопроводной трубе проходит 10 м³/ч воды. Сколько воды в 1 час пропустит труба удвоенного диаметра при той же потере напора на трение и постоянном коэффициенте трения? Течение турбулентное.
 9. Вакуумметр показывает вакуум в аппарате, равный РВАК = 500 мм. рт. ст., РАТМ = 750 мм. рт. ст. (98100 Па). Определить абсолютное давление в аппарате (в Па). На какую высоту (h) поднимется вода в барометрической трубе?
 10. С помощью формулы линейной интерполяции определите динамическую вязкость жидкости при температуре 18°C. Известно, что при температуре 10°C эта жидкость имеет плотность 992 кг/м³ и кинематическую вязкость $1,7 \cdot 10^{-5}$ м²/с, а при температуре 25°C - плотность 983 кг/м³ и кинематическую вязкость $1,42 \cdot 10^{-5}$ м²/с.
 11. По прямой трубе диаметром $d = 0,05$ м движется жидкость в количестве $V_c = 7$ м³/ч, потеря давления составляет 19600 Па. Как изменится потеря давления в трубе, если расход жидкости V_c станет равным 14 м³/ч или диаметр трубы d будет увеличен также вдвое?
 12. Манометр на нагнетательном трубопроводе насоса, перекачивающего 8 м³ воды в 1 минуту, показывает давление РИЗБ = 3,8 кгс/см² (37,24·10⁴ Па). Вакуумметр на всасывающем трубопроводе показывает вакуум РВАК = 210 мм. рт. ст. Расстояние по вертикали между местом присоединения манометра и местом присоединения вакуумметра $H_0 = 0,41$ м. Диаметр всасывающего трубопровода 0,35 м, нагнетающего – 0,3 м. Определить напор, развиваемый насосом.
 13. Определите графическим способом динамическую вязкость жидкости при температуре 56°C. Известно, что при температуре 40°C эта жидкость имеет плотность 876 кг/м³ и кинематическую вязкость $1,1 \cdot 10^{-5}$ м²/с, а при температуре 70°C - плотность 834 кг/м³ и кинематическую вязкость $0,92 \cdot 10^{-5}$ м²/с.
 14. Определить необходимую поверхность теплопередачи одноходового кожухотрубного теплообменника для нагревания солевого раствора 20%-ного в количестве $G = 2000$ кг/ч от $t_1 = 20^\circ\text{C}$ до $t_2 = 60^\circ\text{C}$ водяным паром температурой $t_{\text{П}} = 102^\circ\text{C}$. Коэффициент теплопередачи принять равным $K = 860$ Вт/(м²·К).
 15. Определите плотность вещества, если его вязкости составляют 0,12 мПа·с и $4,6 \cdot 10^{-6}$

- м²/с.
16. Горячий концентрированный раствор, выходящий из выпарного аппарата с температурой 106°C, используется для подогрева до 50°C холодного раствора с температурой 15°C, охлаждаясь при этом до 60°C. Определите среднюю движущую силу процесса для прямоточной и противоточной схемы.
 17. Определить диаметр трубопровода, по которому за 1 минуту проходит 12 кг воды при температуре 15°C со скоростью 1,3 м/с. В каком режиме движется вода?
 18. Определить поверхность противоточного теплообменника, в котором горячая жидкость в количестве 2,5 т/ч охлаждается от 120 до 30°C холодной жидкостью, нагревающейся от 15 до 55°C. Известно, что коэффициент теплопередачи равен 350 Вт/(м²·К). Удельная теплоемкость горячей жидкости 1,5 кДж/(кг·К).
 19. По таблице «Свойства насыщенного водяного пара в зависимости от температуры» постройте график зависимости давления (в Па) от температуры в диапазоне от 135 до 200°C.
 20. До какой температуры будут нагреты глухим паром 2 т солевого раствора, если расход греющего пара с абсолютным давлением 2 кгс/см² за 2 часа составил 200 кг, а расход теплоты на нагрев аппарата и потери в окружающую среду составили 2000 Вт? Начальная температура раствора 10°C, его удельная теплоемкость 2500 Дж/(кг·К).
 21. Вакуумметр установки показывает вакуум 35 мм рт. ст. Барометрическое давление 720 мм рт.ст. Определите абсолютное давление в аппарате (в Па, мм рт. ст. и мм в. ст.). На какую высоту поднимется жидкость?
 22. Определить режим движения жидкости с плотностью 820 кг/м³ и вязкостью 1,2 мПа·с при движении ее по трубопроводу с внутренним диаметром 420 мм. За одну минуту через трубопровод проходит 0,63 кг жидкости.
 23. Необходимо охладить 1600 кг/ч жидкости, поступающей в теплообменник при температуре 97°C, снизив ее температуру вдвое. Температура охлаждающей воды на входе 15°C, на выходе 40°C. Определите движущую силу процесса, если теплоносители движутся прямотоком.
 24. Найти значение критерия Рейнольдса для случая, когда масло с плотностью 880 кг/м³ и вязкостью 1,7 мПа·с движется по трубопроводу диаметром 15 см и толщиной стенки 1,5 мм. Скорость движения масла 0,5 м/с. Какой режим течения реализуется?
 25. Определите, как изменится масса 110 л сахарного раствора концентрацией 10% при нагревании его от температуры 20°C до температуры 60°C.
 26. Воспользовавшись уравнением неразрывности потока, определите, с какой скоростью будет протекать жидкость с плотностью 860 кг/м³ по трубопроводу диаметром 15 мм, если по участку того же трубопровода диаметром 56 мм она протекает со скоростью 0,3 м/с. Определите массовый расход жидкости.
 27. Аппарат высотой 4 м и диаметром 600 мм покрыт слоем изоляции из винилпласта толщиной 3 см и покрашен сверху масляной краской слоем 2 мм. Температура стенки аппарата 152°C, температура наружной его поверхности 13°C. Определите потери тепла в окружающую среду.
 28. Рассчитать сумму местных сопротивлений в трубопроводе диаметром 180×2 мм, который включает в себя: отвод круглого сечения под углом 35°C, (Ro/d) = 9; четыре нормальных вентиля; два прямоточных вентиля; семь задвижек с условным проходом 180 мм; внезапное сужение до 100×2 мм.
 29. С какой скоростью будет протекать по трубопроводу переменного сечения жидкость плотностью 1120 кг/м³ и вязкостью 0,94 мПа·с, если расход её составляет 10,74 м³/ч? На участке диаметром 840×2 мм скорость потока составляет 0,31 м/с. Определите скорость на участках диаметром 560×2,5 мм и 300×2,5 мм.
 30. Определить необходимую поверхность противоточного теплообменника при охлаждении 0,85 м³/ч сахарного раствора 40%-ного от температуры кипения при атмосферном давлении до 22°C. Охлаждающая вода нагревается от 14 до 25°C.

Коэффициент теплопередачи принять равным $720 \text{ Вт}/(\text{м}^2 \cdot \text{К})$.

Критерии оценки решения задач:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов в использовании формул, вычислениях, размерностях, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Темы рефератов

1. Применение абсорбционных аппаратов в производстве пищевой продукции
2. Применение адсорбционных аппаратов в производстве пищевой продукции
3. Применение сушильных аппаратов в производстве пищевой продукции
4. Применение аппаратов для перегонки в производстве пищевой продукции
5. Применение ректификационных аппаратов в производстве пищевой продукции
6. Применение кристаллизационных аппаратов в производстве пищевой продукции
7. Применение экстракционных аппаратов в производстве пищевой продукции
8. Применение массообменных аппаратов для мембранного разделения в производстве пищевой продукции
9. Применение массообменных аппаратов в производстве соковой продукции
10. Применение массообменных аппаратов в производстве сушеной продукции
11. Применение массообменных аппаратов в производстве пищевого концентрата
12. Применение массообменных аппаратов в производстве вспомогательного сырья (соли)
13. Применение массообменных аппаратов в производстве вспомогательного сырья (сахара)
14. Применение массообменных аппаратов в производстве картофелепродуктов
15. Применение массообменных аппаратов в производстве консервной продукции.

Критерии оценки рефератов / докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена

собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к зачету

1. Понятие процесса, параметры процесса. Классификация процессов. Движущая сила процесса. Машины и аппараты. Законы сохранения энергии, массы и теплоты.
2. Механические процессы. Измельчение. Способы измельчения. Степень измельчения. Машины для измельчения.
3. Механические процессы. Сортирование и его виды. Сортировочные машины. Сита, их характеристики. Ситовый анализ.
4. Механические процессы. Виды обработки материалов давлением. Характеристики процесса прессования. Машины для прессования.
5. Гидромеханические процессы, их виды. Понятие жидкости в процессах и аппаратах. Основные свойства жидкостей. Идеальная и реальная жидкости.
6. Гидростатика. Гидростатическое давление. Давление жидкости на дно и стенки сосуда. Закон Паскаля. Измерение гидростатического давления в потоке.
7. Гидродинамика. Скорость и расход жидкости. Эквивалентный диаметр трубопровода. Уравнение неразрывности потока.
8. Гидродинамика. Режимы движения жидкости. Гидродинамический критерий Рейнольдса и его физический смысл.
9. Гидродинамика. Уравнение Бернулли. Измерение динамического напора в трубопроводе.
10. Гидродинамика. Потери жидкости при движении по трубопроводу. Коэффициент трения. Местные сопротивления.
11. Перемещение жидкостей. Насосы. Характеристики насосов. Классификация насосов, принцип работы насосов каждой группы.
12. Истечение жидкостей через отверстия и насадки. Скорость истечения. Характеристики процесса истечения.
13. Перемешивание. Виды перемешивания. Перемешивающие устройства, их характеристики. Псевдооживление потоков.
14. Тепловые процессы, их виды. Движущая сила тепловых процессов. Тепловые свойства веществ. Теплоносители и их виды. Прямоточный и противоточный теплообмен. Движущая сила теплообмена.
15. Теплообменные аппараты: виды, классификации, область применения, особенности конструкции, общий принцип расчёта и подбора.
16. Тепловой баланс. Теплоотдача и теплопередача. Основное уравнение теплопередачи. Коэффициент теплопередачи. Уравнение аддитивности термических сопротивлений.
17. Процесс нагревания. Пастеризация и стерилизация. Аппараты для нагревания.
18. Охлаждение и конденсация. Холодильники. Конденсаторы.
19. Однокорпусное выпаривание. Материальный баланс. Движущая сила выпаривания.
20. Виды выпарных аппаратов. Принцип работы выпарного аппарата. Многокорпусное выпаривание.
21. Массообменные процессы, их виды. Движущая сила массообмена. Основное уравнение массопередачи. Коэффициент массопередачи и его физический смысл.

- Массоотдача.
22. Абсорбция. Движущая сила и равновесие при абсорбции. Материальный баланс абсорбции. Абсорберы.
 23. Адсорбция. Адсорбенты. Регенерация адсорбентов. Адсорберы. Десорбция.
 24. Перегонка. Материальный баланс перегонки. Виды перегонки. Аппараты для перегонки.
 25. Ректификация. Принцип ректификации (на Т - Х, Y диаграмме). Принцип работы ректификационной колонны. Флегмовое число. Виды ректификационных колонн.
 26. Сушка. Формы связи влаги с материалом. Виды сушки. Изменение свойств воздуха и материала в процессе сушки.
 27. Сушилки, их классификация и особенности конструкций. Теоретическая и реальная сушилка.
 28. Конвективная сушка. Кривые сушки. Равновесие при сушке. Материальный и тепловой баланс конвективной сушки.
 29. Экстракция. Кинетика экстракции. Экстрагенты и требования к ним. Принципиальные схемы экстракции.
 30. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Материальный и тепловой баланс кристаллизации. Виды кристаллизаторов.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Вопросы к экзамену

1. Шаровая мельница: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
2. Щековая дробилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
3. Валковая мельница: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
4. Протирачная машина: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
5. Куттер: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
6. Шнековый пресс: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
7. Двухшнековый пресс: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
8. Молотковая дробилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
9. Устройства для определения давления в трубопроводе: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
10. Центробежный насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.

11. Поршневой насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
12. Шестеренный насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
13. Осевой насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
14. Насос двойного действия: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
15. Кожухотрубчатый теплообменник: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
16. Теплообменник «труба в трубе»: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
17. Теплообменник с U-образными трубами: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
18. Пластинчатый теплообменник: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
19. Спиральный теплообменник: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
20. Барометрический конденсатор: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
21. Аппарат с рубашкой: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
22. Аппарат выпарной с естественной циркуляцией: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
23. Пленочный выпарной аппарат: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
24. Абсорбер насадочный: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
25. Тарельчатая ректификационная колонна: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
26. Кристаллизатор: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
27. Распылительная сушилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
28. Вальцовая сушилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
29. Экстрактор: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
30. Установка для простой перегонки: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.

Критерии оценки экзамена:

Оценка «отлично» - если обучающийся правильно, полно и аргументировано ответил на теоретический вопрос; правильно и обоснованно решил задачу; правильно, полно и аргументировано изложил устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата.

Оценка «хорошо» - если обучающийся правильно и аргументировано ответил на теоретический вопрос; правильно и обоснованно решил задачу, допустив не более двух несущественных ошибок; достаточно полно и аргументировано изложил устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата, допустив не более двух неточностей.

Оценка «удовлетворительно» - если обучающийся правильно и достаточно полно ответил

на теоретический вопрос; решил задачу, допустив не более двух ошибок; изложил устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата, не допустив грубых ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» - если обучающийся не ответил или ответил частично (менее 50%) на теоретический вопрос; не решил задачу или решил ее полностью неверно; не смог изложить устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата, или изложил эту информацию с грубыми ошибками.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 Автоматизация технологических процессов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения

и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Автоматизация производства	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	Устный опрос Практические задания
2	Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	Устный опрос Практические задания
3	Раздел 3. Цифровая трансформация производства	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	Устный опрос Практические задания
Промежуточная аттестация –зачет		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	Вопросы к зачету

Устный опрос

1. Перечислите основные средства измерений давления. Каков принцип их действия?
2. Перечислите основные средства измерения температуры. Каков принцип их действия?
3. Перечислите основные средства измерения массы. Каков принцип их действия?
4. Перечислите основные средства измерения объема. Каков принцип их действия?
5. Перечислите основные средства измерения уровня и расхода. Каков принцип их действия?
6. Перечислите основные средства измерения свойств и химического состава вещества. Каков принцип их действия?
7. Какие требования существуют к средствам измерения, используемым в пищевой промышленности?
8. Что такое системы регулирования технологических процессов?
9. Какие системы регулирования технологических процессов являются типовыми? Каково их назначение и область применения?
10. Каковы общие свойства систем регулирования технологических процессов?
11. Каковы принципы измерения параметров технологического процесса?
12. Каковы основные принципы регулирования и контроля параметров технологического процесса?
13. Каковы принципы автоматического управления параметрами технологического процесса?
14. Что является объектами автоматического регулирования?
15. Перечислите законы регулирования.
16. Что такое автоматические регуляторы? Какие они бывают? Приведите примеры.
17. Что такое системы автоматического регулирования?
18. Какие системы автоматического регулирования применяются в пищевой промышленности?
19. Что такое измерительные преобразователи и устройства, как они классифицируются?
20. Каковы их функции и область применения?
21. Перечислите основные виды электрических устройств.

22. Перечислите основные виды электронных устройств.
23. Перечислите основные виды пневматических устройств.
24. Перечислите основные виды гидравлических устройств.
25. Перечислите основные виды комбинированных устройств, область их применения.
26. Что такое регулирующие органы? Приведите примеры.
27. Что такое исполнительные механизмы? Приведите примеры.
28. Что такое автоматизированные системы управления технологическими процессами?
29. Каковы задачи использования автоматизированных систем управления технологическими процессами?
30. Каковы критерии управления автоматизированными системами управления технологическими процессами?
31. Перечислите виды функциональных структур автоматизированных систем управления технологическими процессами.
32. Перечислите основные понятия автоматизированной обработки информации.
33. Назовите виды обеспечения автоматизированные системы управления технологическими процессами.
34. Что такое функциональные схемы автоматизации?
35. Каковы принципы измерения автоматического управления параметрами технологического процесса?
36. Каковы принципы регулирования автоматического управления параметрами технологического процесса?
37. Каковы принципы контроля автоматического управления параметрами технологического процесса?
38. Каковы принципы автоматического управления параметрами технологического процесса?
39. Назовите типовые объекты автоматизации производственных процессов.
40. Каковы цели автоматизации в мясоперерабатывающих производствах?
41. Автоматизация каких механических процессов в мясопереработке повышает эффективность производства и почему?
42. Каковы принципы автоматического управления механическими процессами?
43. Что такое программно-аппаратные комплексы? Как они помогают организовать процессы мясопереработки?
44. Какие методы реализации программно-аппаратных комплексов существуют на производстве?
45. Какие вопросы решаются методами нижнего уровня и верхнего уровня?
46. Из чего складывается структура АСУТП «Весовой поток»?
47. Какие вопросы решаются с применением АСУТП на конвейерной линии?
48. Какие вопросы решаются с применением АСУТП на складах сырья и готовой продукции?
49. Какие механические процессы пищевого производства подвергаются оцифровке?
50. Что подразумевает автоматизация тепловых и холодильных установок?
51. Что включает в себя частичная автоматизация? Полная? Комплексная?
52. Перечислите важнейшие регулируемые параметры охлаждения продуктов в воздушной среде.
53. Каков порядок регулирования этих параметров? По какому принципу он осуществляется?
54. Из каких элементов состоят функциональные схемы автоматизации холодильных камер?
55. Что входит в контур регулирования?
56. От чего зависит число параметров, контролируемых САЗ?
57. Какая часть холодильной установки имеет наибольшую степень защиты? Почему?

58. Перечислите тепловое оборудование, являющееся объектом автоматизации в пищевом производстве.
59. Перечислите важнейшие регулируемые параметры тепловой обработки пищевого сырья.
60. Каков порядок регулирования этих параметров? По какому принципу он осуществляется?
61. Из каких элементов состоят функциональные схемы автоматизации паровых котлов, бланширователей, электропечей?
62. Что подразумевает автоматизация массообменных установок?
63. Что включает в себя частичная автоматизация массообмена, полная, комплексная?
64. Перечислите важнейшие регулируемые параметры массообмена для разных процессов.
65. Каков порядок регулирования этих параметров? По какому принципу он осуществляется?
66. Из каких элементов состоят функциональные схемы автоматизации сушильных камер?
67. Что входит в контур регулирования?
68. От чего зависит число параметров, контролируемых САУ?
69. Каковы принципы регулирования автоматического управления параметрами сушки?
70. Каковы принципы контроля автоматического управления параметрами сушки?
71. Каковы принципы автоматического управления параметрами сушки?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практические задания

Составление характеристики измерителей-регуляторов

1. Изучить теоретический материал по теме.
2. Составить перечень измерителей-регуляторов.
3. На основе литературных данных составить техническую характеристику одного из регуляторов.

Анализ объекта управления

1. Изучить теоретический материал по теме.
2. Проанализируйте пример анализа объекта управления.
3. Выполните задачи для самостоятельного решения.

Составление характеристики объектов автоматизации пищевого производства

1. Изучить теоретический материал по теме.
2. Составить перечень объектов автоматизации пищевого производства.
3. На основе литературных данных составить техническую характеристику одного из объектов.

Примерный перечень объектов:

Подогреватели поверхностного типа, объемного типа Дефростеры

Однокорпусные выпарные установки

Сушильные аппараты с кипящим слоем

Сушильные аппараты конвективного типа

Сушильные аппараты контактного типа

Парогенераторы

Дымогенераторы

Коптильные установки

Электропечи

Пароконвектоматы

Скорморозильные аппараты

Критерии оценки решения практических заданий

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»;
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Вопросы к зачету

1. Основные понятия управления технологическими процессами
2. Управление и автоматизация технологических процессов.
3. Классификация систем автоматизации и управления. Основные определения, требования и понятия.
4. Принципы построения систем автоматизации и управления.
5. Основы теории автоматического управления
6. Возмущения в технологическом процессе.
7. Основные показатели качества регулирования.
8. Типовые процессы регулирования
9. Диагностика технологического процесса

10. Государственная система приборов (ГСП).
11. Точность преобразования информации.
12. Классификация контрольно-измерительных приборов (КИП).
13. Виды первичных преобразователей.
14. Методы и приборы для измерения температуры, давления и разряжения, расхода пара, газа и жидкости, уровня.
15. Основы проектирования автоматических систем управления
16. Схемы измерения основных технологических параметров, сигнализации, блокировки и автоматического регулирования.
17. Стандарты на графические и буквенно-цифровые обозначения различных устройств автоматики и их отдельных элементов.
18. Параметры технологического процесса. Управление. Объект управления. Автоматическое управление. Ошибка управления.
19. Регулирование. Типы воздействий. Регулятор.
20. Автоматическая система регулирования. Классификация АСР.
21. Принцип суперпозиции. Принцип регулирования.
22. Классификация элементов автоматических систем.
23. Установившийся режим.
24. Статические характеристики. Астатическая характеристика.
25. Линейный статический элемент.
26. Динамические характеристики. Переходная характеристика. Импульсная характеристика. Частотная характеристика.
27. Передаточные функции. Типовые звенья. Передаточные функции АСР.
28. Устойчивость. Критерии устойчивости. Показатели качества.
29. Типы регуляторов. Определение оптимальных настроек регуляторов.
30. Государственная система приборов (ГСП).
31. Точность преобразования информации.
32. Аналоговый и цифровой измерительные приборы. Показывающий измерительный прибор. Показания средства измерений. Диапазон показаний. Чувствительность измерительного прибора.
33. Классификация КИП. Виды первичных преобразователей.
34. Исполнительные устройства. Классификация исполнительных устройств.
35. Исполнительные механизмы.
36. Функциональные схемы автоматизации.
37. Современные системы управления производством.
38. Устройства связи с объектом (УСО).
39. Аппаратная и программная платформа контроллеров. Операционная система PC-контроллеров.
40. Средства технологического программирования контроллеров.

Критерии оценки зачету

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОП.03 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	<u>Уметь:</u> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	<u>Знать:</u> основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Автоматизация обработки информации	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Устное тестирование
2	Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Практические задания
3	Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Практические задания
4	Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Практические задания
Промежуточная аттестация - зачет		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Вопросы к зачету

Тестирование (типовые вопросы)

1. Понятие информационной технологии обработки информации на ПЭВМ. Основные процедуры технологического процесса обработки данных
2. Характеристика централизованной формы применения вычислительных средств
3. Характеристика децентрализованной формы применения вычислительных средств
4. Режимы взаимодействия пользователей с ЭВМ
5. Компьютерные сети
6. Локальные вычислительные сети (ЛВС) в коммерческой деятельности. Структура ЛВС.
7. Назначение и виды АРМ.
8. Структура АРМ.
9. Понятие информационного обеспечения. Внемашиное информационное обеспечение
10. Понятие классификации информации в экономической деятельности. Методы классификации.
11. Требования, предъявляемые к кодированию информации
12. Системы кодирования экономической информации.
13. Виды классификаторов. Этапы разработки классификаторов.
14. Характеристика первичных документов

15. Принципы организации системы документов в условиях ЭИС
16. Методика разработки первичных документов в условиях экономических информационных систем (ЭИС).
17. Понятие унифицированной системы документации (УСД). Принципы создания УСД
18. Методика разработки результатных документов в условиях экономических информационных систем (ЭИС).
19. Понятие внутримашинного информационного обеспечения (ИО)
20. Требования, предъявляемые к организации базы данных (БД)
21. Организация данных во внешней памяти ПЭВМ.
22. Понятие программного обеспечения (ПО), его структура.
23. Базовые программные средства.
24. Характеристика операционных систем (ОС), операционных оболочек (ООБ).
25. Характеристика MICROSOFT WINDOWS
26. Понятие ППП. Классификация ППП
27. Программы электронной обработки текстов. Характеристика текстового редактора WORD.
28. Компьютерные технологии текстовой обработки информации
29. Характеристика электронной таблицы Microsoft Excel.
30. Ввод и редактирование данных в Excel
31. Копирование формул. Понятие абсолютного и относительного адресов в ЭТ Excel
32. Характеристика СУБД
33. Характеристика Microsoft Access.
34. Характеристика графических пакетов прикладных программ (ППП).
35. Характеристика интегрированных пакетов прикладных программ (ППП).
36. Понятие компьютерной экономической информационной системы (ЭИС), ее свойства
37. Принципы построения и функционирования экономических информационных систем (ЭИС).
38. Классификация экономических информационных систем (ЭИС).
39. Классификация экономических информационных систем (ЭИС) по сфере применения.
40. Классификация экономических информационных систем (ЭИС), построенных на принципах новых информационных технологий.
41. Компоненты ЭИС
42. Технология поддержки принятия решений. Этапы решения экономических задач
43. Технология баз данных (БД).
44. Этапы разработки базы данных (БД)
45. Построение инфологической модели данных. Связи между объектами.
46. Этап проектирования баз данных.
47. Этап эксплуатации баз данных.
48. Задачи искусственного интеллекта.
49. Новая информационная технология.
50. Проект создания ЭВМ 5 –го поколения
51. Определение экспертной системы (ЭС). История и области применения.
52. Структура ЭС.
53. База знаний и логический вывод в ЭС.
54. Инструментальные средства построения ЭС

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Задания к практической работе

Практическая работа № 1

Задание. Построение трёх видов детали по двум заданным с выполнением простого разреза
Выполнить:

1. По двум заданным видам построить третий и выполнить простой разрез на месте главного изображения;
2. Нанести необходимые размеры согласно ГОСТ

Практическая работа № 2

Тема: Выполнение конусности и уклонов.

Задание

1. Начертить трехмерное изображение конуса
2. Нанести необходимые размеры согласно ГОСТ

Практическая работа № 3

Тема: Создание 3D моделей деталей. Окрашивание объекта

Выполнить построение чертежа согласно образцу. Варианты заданий получить у преподавателя.

Критерии оценивания практических заданий:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы к зачету

1. Классификация информационных технологий.
2. Аппаратное обеспечение информационных технологий.
3. Программное обеспечение информационных технологий.
4. Назначение и виды архиваторов. Понятие сжатия, степени сжатия.
5. Классификация и возможности текстовых редакторов.
6. Обзор современных текстовых редакторов
7. Возможности MS Word.
8. Назначение, основные функции MS Word.
9. Интерфейс MS Word. Создание, редактирование, форматирование документа.
10. Создание сносок, оглавления.
11. Работа с таблицами и диаграммами.
12. Возможности MS Excel. Строки и столбцы таблицы.
13. MS Excel. Ячейки и их адресация.
14. MS Excel. Типы и формат данных.
15. MS Excel. Формулы. Встроенные функции.
16. MS Excel. Печать документов. Построение диаграмм и графиков.

17. MS Excel. Использование таблиц как базы данных.
18. Применение Excel для финансовых расчетов
19. Понятие системы управления базами данных.
20. Возможности MS Access.
21. MS Access. Основные понятия базы данных.
22. Основные объекты базы данных.
23. MS Access. Типы и формат данных
24. MS Access. Создание таблиц
25. MS Access. Создание запросов
26. MS Access. Создание отчетов
27. Программа PowerPoint. Назначение, возможности программы.
28. Понятие компьютерной графики. Растровая и векторная графика.
29. Обзор графических редакторов и программ 3D-моделирования.
30. Основные положения информационной безопасности.
31. Понятие САПР и их классификация.
32. Обзор современных программных систем автоматизированного проектирования.
33. САПР «Autodesk AutoCAD». Назначение и особенности. Возможности системы.
34. Компьютерные сети и их виды. Достоинства работы в локальной сети
35. Основы защиты компьютерной информации
36. Интернет. Глобальные сети.
37. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности.
38. Электронная почта. Видеоконференции.
39. Справочно-правовые системы.
40. СПС КонсультантПлюс. Назначение и особенности. Возможности системы.
41. Современная структура Интернета. Основные сервисы Интернета.
42. Использование Интернет-технологий в профессиональной деятельности.
43. Информационно-поисковая система (ИПС): назначение, технология работы в ИПС.
44. Браузеры. Назначение, возможности, примеры программ

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания
-------------------------	---

	<p>испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
<p>Уметь</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований,</p>

	<p>проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
Знать	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p>

	технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.01.01 Производственно-технологический контроль

Паспорт фонда оценочных средств МДК.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.01 Производственно-технологический контроль.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания оборудования для лабораторного исследования состава

	<p>лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять</p>	<p>проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий,</p>	<p>сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
--	--	--	--

	<p>необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Работа 1.

Рассчитать выход продукции при трехскоростном помоле мягкой пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

мука в. с. – 40,0%;

мука 1 с. – 30,0%;

мука 2 с. – 5,0%; всего муки – 75,0%;

отруби – 19,1%;

кормовая мучка – 3,0%;

кормовые зернопродукты – 2,2%;

негодные отходы и механические потери – 0,7%; итого – 100%.

Работа 2.

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Работа 3.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Работа 4.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если

содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Работа 5.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Работа 6.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Работа 7.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лужистости 22%.

Работа 8.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Работа 9.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Нормативные документы это ...
2. Обозначение межгосударственных стандартов - ...
3. По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:
 - а) в цитрусовых культурах;
 - б) в зелени;
 - в) в овощах, особенно корнеплодах;
 - г) в бахчевых культурах;
 - д) в яблоках и грушах;
 - е) в ягодных культурах.

4. Количество единиц упаковки, по стандарту от партии до 100 мест отбирают в количестве ...
5. Под качеством понимается
- совокупность продукции, обуславливающих её пригодность
 - одно свойство продукции, удовлетворяющее потребность
 - определение физико-химических показателей продукции
 - соблюдение условий технологических процессов
6. При мойке сырья контролируют
- качество сырья
 - качество и сменяемость воды
 - количество воды
 - обсемененность сырья
7. Частота контроля качества мойки сырья составляет ...
8. Качество мойки сырья контролируют анализом
- химическим
 - органолептическим
 - физическим
 - биологическим
9. Назовите операции механической обработки сырья ...
10. При бланшировании сырья контролируют
- температуру и время процесса
 - качество сырья
 - количество воды
 - герметичность тары
11. К какому из физических свойств относится способность зерна поглощать или отдавать водяные пары?
- теплопроводность;
 - сжимаемость;
 - сыпучесть;
 - гигроскопичность;
12. Какие из показателей относятся к показателям технологического значения зернового сырья?
- влажность,
 - засоренность;
 - крупность,
 - крахмалистость;
13. Вещества, имеющие наибольшую ценность для броидильных производств?
14. Зерно средней сухости имеет значение
15. В какой последовательности проводят оценку качества продукции:
- физико-химический контроль
 - органолептический контроль

В) микробиологический контроль

Ключ правильных ответов

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы	ГОСТ	2,3,4	не менее 3 ед. упаковки	1	2	2-3 раза в час	2	чистка, резка, дробление	1	4	3,4	Углеводы	14,5 – 15,5	2,1,3

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Подготовка конспектов лекций.
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.
3. Изучение литературы по теме дисциплины.
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.
5. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Значение теххимического контроля в обеспечении выпуска товаров, требуемого качества. Задачи производимого теххимического контроля.
2. Основные факторы, определяющие качество и безопасность с.-х. сырья и продукции переработки.
3. Современные методы определения состава и свойств с.-х. сырья и готовой продукции.

4. Роль стандартизации и сертификации в технологическом контроле производства.
5. Роль и значение организации лаборатории на предприятиях. Функции лаборатории.
6. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
7. Организация санитарного контроля производства.
8. Значение мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях.
9. Современные методы, средства мойки и дезинфекции оборудования.
10. Методы контроля качества сырья и готовой продукции в хлебопекарном производстве.
11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции макарон.
12. Технохимический контроль производства яйцепродуктов.
13. Методы контроля качества сырья и готовой продукции кондитерского производства.
14. Методы контроля качества сырья и готовой продукции производства мясных полуфабрикатов.
15. Технохимический контроль производства колбасных изделий.
16. Методы контроля качества сырья и готовой цельномолочной продукции.
17. Технохимический контроль производства сыров.
18. Технохимический контроль производства мороженого.
19. Технохимический контроль производства детских мясных консервов.
20. Методы контроля качества сырья и готовой продукции соков
21. Методы контроля качества сырья и готовой продукции алкогольных напитков.
22. Методы контроля качества сырья и готовой продукции производства овощных консервов.
23. Технохимический контроль производства сушеных овощей.
24. Методы контроля качества сырья и готовой продукции из рыбы.
25. Технохимический контроль производства рыбных пресервов и консервов.
26. Средства измерений технологических параметров (классификация и назначение).
27. Роль метрологии в решении задач повышения качества продукции.
28. Нормативно-технологическая и лабораторная документация.
29. Система разработки и постановки новой продукции на производство.
30. Правила составления технологического отчета.
31. Характеристика моющих, очищающих и дезинфицирующих средств.
32. Образование и характеристика загрязнений на оборудовании и способы их удаления.
33. Роль и функции питьевой воды в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
34. Особенности надзора за системой питьевого водоснабжения на предприятиях пищевой промышленности.
35. Методы подготовки питьевой воды для предприятий пищевой промышленности.
36. Государственный метрологический контроль за средствами измерений.
37. В чем заключаются принципы системы качества ХАССП?
38. Охарактеризуйте основные факторы опасности по системе качества ХАССП.
39. Классификация показателей качества.
40. Методы и средства управления качеством.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и

логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

	<p>пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной,</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
--	--	--	---

		пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
2. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
3. Управление качеством на предприятиях хлебобулочной промышленности.
4. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
5. Контроль в готовой продукции.
6. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
7. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве хлебобулочных изделий?
8. В чем заключается подготовка проб к анализу?
9. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
10. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
11. Внутриводской брак. Брак при хранении и транспортировке.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование

профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
2. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса.
4. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками
5. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
6. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
7. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.
8. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой
9. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
10. Определение сухих веществ и влажности.
11. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
12. Высушивание в сушильном шкафу.
13. Высушивание в аппарате ВЧ.
14. Рефрактометрический метод.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Согласно российскому законодательству, соответствие товара определенному уровню качества подтверждается ...
2. Основные показатели пищевых продуктов должны соответствовать международным требованиям, регламентированным в законодательных актах специальной комиссии:
 - а) Codex Alimentarius
 - б) The Pure Food and Drug Act;
 - в) The Nutrition Labeling and Education Act;
 - г) The Healthy Meals for Healthy Americans Act;
 - д) Under Secretary for Food Safety;
 - е) Food Safety and Inspection service.
3. Важным фактором предотвращения накопления радионуклидов, особенно долгоживущих, в организме людей, работающих или проживающих на территориях, загрязненных аварийными выбросами, является употребление определенных пищевых продуктов, что способствует уменьшению риска возникновения онкологических заболеваний:
 - а) обогащение рациона рыбной массой, кальцием, костной мукой, фтором, ламинарией, неусвояемыми углеводами, а также β -каротином и пищевыми продуктами с высоким содержанием этого провитамина;
 - б) обогащение рациона овощами, преимущественно корнеплодами, с повышенным содержанием витамина С;
 - в) обогащение рациона фруктами, преимущественно имеющими кислый вкус, такими, например, как лимон, зеленые яблоки и пр.;
 - г) обогащение рациона различными крупяными изделиями, а также фруктами и некоторыми овощами, оказывающими послабляющее действие;
 - д) обогащение рациона клетчаткой, а также незаменимыми аминокислотами и железом.
4. Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, вкуса – это ...
5. Показатель, по которому определяют сорт и свежесть муки – это ...
6. Определение "белизны" производят при изучении
7. Важнейшая функция теххимического контроля:
 - а) совершенствование методов контроля с/х сырья
 - б) соблюдение регламентируемых технологий обработки и хранения с/х сырья и продукции
 - в) всесторонний анализ причин снижения качества и появления дефектов
 - г) контроль качества поступившего сырья, вспомогательных материалов, упаковочных и маркировочных материалов
8. Основной принцип системы менеджмента качества (ХАССП):
 - а) проведение тщательного анализа опасных факторов на всех этапах производства
 - б) установление процедур проверки набора документации
 - в) определение критических точек контроля
 - г) установление процедур мониторинга критических точек

9. Методы определения показателей качества, проводимые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, либо предметов, либо затрат, называются ...

10. Сертификат качества продукции необходим для

- а) подтверждения качества и безопасности жизни и здоровья потребителя
- б) увеличения ассортимента продукции
- в) увеличения срока годности
- г) экспорта и импорта продукции

11. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности, называется

12. Продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров, – это ...

- а) имитаторы;
- б) консерванты;
- в) стабилизаторы;
- г) пищевые добавки.

13. Установите последовательность видов контроля по стадиям производственного процесса

- а) входной;
- б) операционный;
- в) готовой продукции;
- г) хранения

14. Технология производства молока цельного сухого осуществляется в следующей последовательности:

- а) очистка молока
- б) сушка
- в) приемка и оценка качества сырья
- г) охлаждение молока цельного и резервирование
- д) сгущение
- е) нормализация
- ж) тепловая обработка нормализованной смеси
- з) гомогенизация сгущенной нормализованной смеси

15. Промышленные здания предприятий по переработке животного сырья подразделяют на 4 основные группы:

- 1. Производственные А) главный производственный корпус
- 2. Энергетические Б) котельная, ТЭЦ, подстанция
- 3. Транспортно-складские В) гараж, пожарное депо, обслуживающие производства
- 4. Вспомогательные Г) административные, бытовые, столовые, слесарные

Ключ правильных ответов

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	сертификатом соответствия;	1	1	органолептический метод	влажность	муки	2	3	регистрационные	1	2	качество	1234	31467582	1- А 2Б 3В 4- Г

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Подготовка конспектов лекций.
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.
3. Изучение литературы по теме дисциплины.
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.
5. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Основные методы теххимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.
8. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
9. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
10. Статистические методы управления качеством продукции.
11. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
12. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
13. Организация производственного контроля качества продуктов на основе принципов

НАССР.

14. Основные принципы организации контроля качества продукции.
15. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
16. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
17. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
18. Контроль в готовой продукции.
19. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.
20. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
21. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
22. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
23. Каков порядок приемки молока?
24. Назовите основные виды микрофлоры.
25. Как правильно отобрать пробу для физико-химического анализа?
26. В чем заключается подготовка проб к анализу?
27. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
28. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.01 Производственно-технологический контроль.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,

	<p>лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и</p>	<p>отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-биологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
--	---	--	--

		протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Работа 1.

Рассчитать выход продукции при трехскоростном помоле мягкой пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

мука в. с. – 40,0%;

мука 1 с. – 30,0%;

мука 2 с. – 5,0%; всего муки – 75,0%;

отруби – 19,1%;

кормовая мучка – 3,0%;

кормовые зернопродукты – 2,2%;

негодные отходы и механические потери – 0,7%; итого – 100%.

Работа 2.

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Работа 3.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Работа 4.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Работа 5.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Работа 6.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Работа 7.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лужистости 22%.

Работа 8.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Работа 9.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Нормативные документы это ...
2. Обозначение межгосударственных стандартов - ...
3. По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:
 - а) в цитрусовых культурах;
 - б) в зелени;
 - в) в овощах, особенно корнеплодах;
 - г) в бахчевых культурах;
 - д) в яблоках и грушах;
 - е) в ягодных культурах.
4. Количество единиц упаковки, по стандарту от партии до 100 мест отбирают в количестве ...
5. Под качеством понимается
 - а) совокупность продукции, обуславливающих её пригодность
 - б) одно свойство продукции, удовлетворяющее потребность
 - в) определение физико-химических показателей продукции
 - г) соблюдение условий технологических процессов
6. При мойке сырья контролируют
 - а) качество сырья
 - б) качество и сменяемость воды
 - в) количество воды
 - г) обсемененность сырья

7. Частота контроля качества мойки сырья составляет ...
8. Качество мойки сырья контролируют анализом
- химическим
 - органолептическим
 - физическим
 - биологическим
9. Назовите операции механической обработки сырья ...
10. При бланшировании сырья контролируют
- температуру и время процесса
 - качество сырья
 - количество воды
 - герметичность тары
11. К какому из физических свойств относится способность зерна поглощать или отдавать водяные пары?
- теплопроводность;
 - сжимаемость;
 - сыпучесть;
 - гигроскопичность;
12. Какие из показателей относятся к показателям технологического значения зернового сырья?
- влажность,
 - засоренность;
 - крупность,
 - крахмалистость;
13. Вещества, имеющие наибольшую ценность для бродильных производств?
14. Зерно средней сухости имеет значение
15. В какой последовательности проводят оценку качества продукции:
- физико-химический контроль
 - органолептический контроль
 - микробиологический контроль

Ключ правильных ответов

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы	ГОСТ	2,3,4	не менее 3 ед. упаковки	1	2	2-3 раза в час	2	чистка, резка, дробление	1	4	3,4	Углеводы	14,5 – 15,5	2,1,3

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Подготовка конспектов лекций.
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.
3. Изучение литературы по теме дисциплины.
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.
5. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Значение технохимического контроля в обеспечении выпуска товаров, требуемого качества. Задачи производимого технохимического контроля.
2. Основные факторы, определяющие качество и безопасность с.-х. сырья и продукции переработки.
3. Современные методы определения состава и свойств с.-х. сырья и готовой продукции.
4. Роль стандартизации и сертификации в технологическом контроле производства.
5. Роль и значение организации лаборатории на предприятиях. Функции лаборатории.
6. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
7. Организация санитарного контроля производства.
8. Значение мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях.
9. Современные методы, средства мойки и дезинфекции оборудования.
10. Методы контроля качества сырья и готовой продукции в хлебопекарном производстве.
11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции макарон.
12. Технохимический контроль производства яйцепродуктов.
13. Методы контроля качества сырья и готовой продукции кондитерского производства.
14. Методы контроля качества сырья и готовой продукции производства мясных полуфабрикатов.
15. Технохимический контроль производства колбасных изделий.

16. Методы контроля качества сырья и готовой цельномолочной продукции.
17. Технохимический контроль производства сыров.
18. Технохимический контроль производства мороженого.
19. Технохимический контроль производства детских мясных консервов.
20. Методы контроля качества сырья и готовой продукции соков
21. Методы контроля качества сырья и готовой продукции алкогольных напитков.
22. Методы контроля качества сырья и готовой продукции производства овощных консервов.
23. Технохимический контроль производства сушеных овощей.
24. Методы контроля качества сырья и готовой продукции из рыбы.
25. Технохимический контроль производства рыбных пресервов и консервов.
26. Средства измерений технологических параметров (классификация и назначение).
27. Роль метрологии в решении задач повышения качества продукции.
28. Нормативно-технологическая и лабораторная документация.
29. Система разработки и постановки новой продукции на производство.
30. Правила составления технологического отчета.
31. Характеристика моющих, очищающих и дезинфицирующих средств.
32. Образование и характеристика загрязнения на оборудовании и способы их удаления.
33. Роль и функции питьевой воды в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
34. Особенности надзора за системой питьевого водоснабжения на предприятиях пищевой промышленности.
35. Методы подготовки питьевой воды для предприятий пищевой промышленности.
36. Государственный метрологический контроль за средствами измерений.
37. В чем заключаются принципы системы качества ХАССП?
38. Охарактеризуйте основные факторы опасности по системе качества ХАССП.
39. Классификация показателей качества.
40. Методы и средства управления качеством.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для

устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.
Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившему самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.01.01 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты,

	<p>документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления</p>	<p>отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
--	--	---	---

		лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
2. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
3. Управление качеством на предприятиях хлебобулочной промышленности.
4. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
5. Контроль в готовой продукции.
6. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
7. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве хлебобулочных изделий?
8. В чем заключается подготовка проб к анализу?
9. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
10. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
11. Внутризаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и

категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
2. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса.
4. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками
5. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
6. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
7. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.
8. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой
9. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
10. Определение сухих веществ и влажности.
11. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
12. Высушивание в сушильном шкафу.
13. Высушивание в аппарате ВЧ.
14. Рефрактометрический метод.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Согласно российскому законодательству, соответствие товара определенному уровню качества подтверждается ...

2. Основные показатели пищевых продуктов должны соответствовать международным требованиям, регламентированным в законодательных актах специальной комиссии:

- a) Codex Alimentarius
- б) The Pure Food and Drug Act;
- в) The Nutrition Labeling and Education Act;
- г) The Healthy Meals for Healthy Americans Act;
- д) Under Secretary for Food Safety;
- е) Food Safety and Inspection service.

3. Важным фактором предотвращения накопления радионуклидов, особенно долгоживущих, в организме людей, работающих или проживающих на территориях, загрязненных аварийными выбросами, является употребление определенных пищевых продуктов, что способствует уменьшению риска возникновения онкологических заболеваний:

- а) обогащение рациона рыбной массой, кальцием, костной мукой, фтором, ламинарией, неусвояемыми углеводами, а также β -каротином и пищевыми продуктами с высоким содержанием этого провитамина;
- б) обогащение рациона овощами, преимущественно корнеплодами, с повышенным содержанием витамина С;
- в) обогащение рациона фруктами, преимущественно имеющими кислый вкус, такими, например, как лимон, зеленые яблоки и пр.;
- г) обогащение рациона различными крупяными изделиями, а также фруктами и некоторыми овощами, оказывающими послабляющее действие;
- д) обогащение рациона клетчаткой, а также незаменимыми аминокислотами и железом.

4. Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, вкуса – это ...

5. Показатель, по которому определяют сорт и свежесть муки – это ...

6. Определение "белизны" производят при изучении

7. Важнейшая функция теххимического контроля:

- а) совершенствование методов контроля с/х сырья
- б) соблюдение регламентируемых технологий обработки и хранения с/х сырья и продукции
- в) всесторонний анализ причин снижения качества и появления дефектов
- г) контроль качества поступившего сырья, вспомогательных материалов, упаковочных и маркировочных материалов

8. Основной принцип системы менеджмента качества (ХАССП):

- а) проведение тщательного анализа опасных факторов на всех этапах производства
- б) установление процедур проверки набора документации
- в) определение критических точек контроля
- г) установление процедур мониторинга критических точек

9. Методы определения показателей качества, проводимые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, либо предметов, либо затрат, называются ...

10. Сертификат качества продукции необходим для

- а) подтверждения качества и безопасности жизни и здоровья потребителя
- б) увеличения ассортимента продукции
- в) увеличения срока годности
- г) экспорта и импорта продукции

11. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности, называется

12. Продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров, – это ...

- а) имитаторы;
- б) консерванты;
- в) стабилизаторы;
- г) пищевые добавки.

13. Установите последовательность видов контроля по стадиям производственного процесса

- а) входной;
- б) операционный;
- в) готовой продукции;
- г) хранения

14. Технология производства молока цельного сухого осуществляется в следующей последовательности:

- а) очистка молока
- б) сушка
- в) приемка и оценка качества сырья
- г) охлаждение молока цельного и резервирование
- д) сгущение
- е) нормализация
- ж) тепловая обработка нормализованной смеси
- з) гомогенизация сгущенной нормализованной смеси

15. Промышленные здания предприятий по переработке животного сырья подразделяют на 4 основные группы:

- 1. Производственные А) главный производственный корпус
- 2. Энергетические Б) котельная, ТЭЦ, подстанция
- 3. Транспортно-складские В) гараж, пожарное депо, обслуживающие производства
- 4. Вспомогательные Г) административные, бытовые, столовые, слесарные

Ключ правильных ответов

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
--------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

ответ	сертификатом соответствия;	1	1	органолептический метод	влажность	муки	2	3	регистрационные	1	2	качество	1234	31467582	1- А 2Б 3В 4- Г
-------	----------------------------	---	---	-------------------------	-----------	------	---	---	-----------------	---	---	----------	------	----------	--------------------------------

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Подготовка конспектов лекций.
2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.
3. Изучение литературы по теме дисциплины.
4. Выполнение практических заданий для самопроверки и подготовки к промежуточной аттестации.
5. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.
8. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
9. Когда проводят входящий и исходящий контроль.

10. Статистические методы управления качеством продукции.
11. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
12. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
13. Организация производственного контроля качества продуктов на основе принципов НАССР.
14. Основные принципы организации контроля качества продукции.
15. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
16. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
17. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
18. Контроль в готовой продукции.
19. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.
20. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
21. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
22. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
23. Каков порядок приемки молока?
24. Назовите основные виды микрофлоры.
25. Как правильно отобрать пробу для физико-химического анализа?
26. В чем заключается подготовка проб к анализу?
27. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
28. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении

предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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>
ВД 4	Организация работы структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей
--------------------------------	---

	<p>производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
Уметь	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
Знать	<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,</p>

	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.02.01 Организация работы структурного подразделения

Паспорт фонда оценочных средств МДК.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК. 02.01 Организация работы структурного подразделения.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,	планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие

	<p>готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>	<p>принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>	<p>управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных</p>
--	--	---	--

			<p>мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверка товарного оформления и хранения продукции;</p> <p>оформление документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Охарактеризовать организационно-правовые формы предприятий общественного питания
2. Перечислить учредительные документы предприятий общественного питания
3. В зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции опишите классификацию предприятий общественного питания

4. В зависимости от класса, от времени функционирования, от места от обслуживаемого контингента опишите функционирования, классификацию предприятий общественного питания
5. Дать характеристику типов общественного питания: фабрик – заготовочных, комбинатов полуфабрикатов, комбинатов питания
6. Дать понятие процесса планирования. Принципы планирования
7. Дать определение производственной программы предприятия общественного питания.
8. Персонал предприятия: понятие, классификация, производственный персонал
9. Охарактеризовать требования к производственному персоналу
10. Дать характеристику должности заведующего производством
11. Дать понятие нормирование труда
12. Нормы труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости
13. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, подготовительно-заключительное время, оперативное время (основное и вспомогательное)
14. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.
15. Методы изучения затрат рабочего времени: фотография рабочего времени
16. Методы изучения затрат рабочего времени: хронометраж рабочего времени
17. Описать графики выхода на работу, их особенности. Дать характеристику линейного графика
18. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику ступенчатого графика
19. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику графика суммированного учета рабочего времени
20. Графики выхода на работу: особенности, характеристика двухбригадного, неполного и прерывного рабочего дня
21. Дать понятие оплата труда. Факторы, влияющие на величину оплаты труда
22. Дать понятие тарифной системы: понятие, элементы
23. Характеристика и виды повременной формы оплаты труда
24. Характеристика и виды сдельной формы оплаты труда
25. Дисциплинарные процедуры в организации: понятие дисциплины труда, нарушение дисциплины труда, виды дисциплинарных взысканий
26. Описать случаи применения увольнения как дисциплинарного взыскания
27. Описать порядок наложения дисциплинарного взыскания
28. Охарактеризовать должностные инструкции персонала предприятий общественного питания. Назвать виды, содержание разделов
29. Трудовые отношения: права и обязанности сторон
30. Охарактеризуйте затраты предприятий общественного питания: виды и содержание статей
31. Дать понятие и виды прибыли
32. Дать определение рентабельности предприятия
33. Дать понятие цены и перечислить функции
34. Инвентаризация в общественном питании
35. Охарактеризовать понятие ценообразования в общественном питании
36. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания
37. Определить порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия
38. Определить порядок разработки технологических инструкций по производству продукции общественного питания

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Задание 1

Определите длительность последовательном, параллельном сочетании операций на основе следующих данных. Партия из четырех деталей обрабатывается на четырех операциях с длительностью обработки одной детали: $t_1 = 10$ мин; $t_2 = 5$ мин; $t_3 = 6$ мин; $t_4 = 8$ мин.

Рассчитайте месячный заработок рабочего по простой сдельной оплате труда на основе приведенных данных. Объем произведенной продукции: изделие А — 200 шт., Б — 1000 шт. Нормы времени на обработку: изделие А — 55,48 мин по IV разряду и Б — 5,22 мин по V разряду. Тарифные ставки IV разряда — 9,132 руб. в час, V разряда — 10,457 руб. в час.

Задание 2

Определить производственную себестоимость изделия, если: затраты на материалы — 8000 руб.; основная заработная плата на изделие — 300 руб.; дополнительная заработная плата — 10%; начисления на заработную плату — 30%;

расходы по содержанию и эксплуатации оборудования — 5% от прямых затрат;

цеховые расходы — 120% от расходов по содержанию оборудования; общехозяйственные расходы — 40 % от цеховых расходов.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений, если срок службы оборудования 8 лет, стоимость приобретения — 110 тыс. руб. Стоимость доставки — 2,5 тыс. руб., стоимость монтажа — 0,5 тыс. руб.

Задание 3

1. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость основных фондов на конец года, если на начало года их стоимость составляла 8820 тыс. руб., в течение года осуществлялись ввод и выбытие фондов соответственно:

1 марта — 73 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;

1 мая — 54 тыс. руб. и 8 тыс. руб.; 1 сентября — 41 тыс. руб. и 3 тыс. руб.; 1 декабря — 14

тыс. руб. и 10 тыс. руб.

2. Определить полную себестоимость изд. А и Б.

Выпуск изд. А — 500 ед., затраты на материалы на ед. изд. — 120 руб., основная заработная плата на годовой выпуск — 130 000 руб., дополнительная зарплата — 10%, начисления на заработную плату — 30%. Выпуск изд. Б — 250 ед., затраты на материалы — 380 руб., основная заработная плата — 80 000 руб.

Общехозяйственные расходы по изд. А — 50%, по изд. Б — 35% от прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изд. А — 5%, по изд. Б — 7% от производственной себестоимости.

Задание 4

1. Определить остаточную стоимость объекта, если его балансовая стоимость — 250 тыс. руб., срок службы — 7 лет. Оборудование использовалось в течение 4 лет.

2. Определить фондоотдачу и фондоемкость продукции, если на начало года стоимость основных фондов составляла 773 000 руб., в течение года вводилось и выбывало оборудование:

1 марта выбыло оборудование на сумму 70 000 руб., 1 ноября введено новых объектов — 90 000 руб.

Годовой выпуск продукции — 2 132 800 руб.

В I квартале удельные переменные расходы на изделие составляли 95 тыс. руб., цена единицы продукции — 125 тыс. руб., общие постоянные расходы — 1000 тыс. руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных издержек также на 10%.

Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический выпуск продукции.

Задание 5

В отчетном году объем выпуска товарной 260 млн руб.; среднесписочная Численность производственного персонала предприятия (ППП) — 120 человек.

В планируемом году объем товарной продукции составит 280 млн руб., а численность ППП сократится на 10 человек. Определите производительность труда одного работника в отчетном и планируемом периодах, а также рост производительности труда в планируемом году.

Норматив оборотных средств предприятия — 3500 тыс. руб., план реализации продукции — 21 000 тыс. руб.

Определить:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств;

2. длительность одного оборота;

Задание 6

Рыночная цена на товар предприятия — 6000 руб., выпуск продукции — 40 шт., полная себестоимость продукции — 4500 руб. Определить рентабельность продукции, валовой доход и чистую прибыль предприятия в отчетном году и планируемом, если себестоимость ед. продукции предполагается снизить на 10%.

Предприятие планирует выпустить изд. А 30 000 шт. в год при норме времени на изготовление одного изделия 4 ч и изд. Б — 50 000 шт. при норме времени 2 ч.

Потери времени по уважительной причине — 10% от номинального фонда времени, коэффициент выполнения норм выработки — 1,2.

Количество рабочих дней в году — 300, продолжительность смены — 8 ч. Определить потребность предприятия в производственных рабочих на планируемый год.

Задание 7

1. Определите снижение трудоемкости за год (Т), высвобождение рабочих (Чр), и рост производительности труда (ПТ) на линии за счет проведения ряда организационно-технических мероприятий предшествующем году, если:

годовой выпуск деталей $N_r = 48\,500$ шт.; трудоемкость одной детали уменьшилась с $T = 52$ мин до $T' = 47$ мин; эффективный фонд времени работы одного рабочего в год $\Phi_{ЭФ} = 1865$

ч; коэффициент, учитывающий выполнение норм выработки, Кв.н. =1,2. 2. Выручка от реализации продукции — 300 000 руб., затраты на производство — 180 000 руб., прибыль от вложений в ценные бумаги — 20 000 руб., расходы от не реализационной деятельности — 13 000 руб. Определить балансовую и чистую прибыль, а также рентабельность продаж, если налоговая льгота — 25 000 руб.

Задание 8

Рабочий за месяц изготовил 350 деталей, выполнив норму на 120%. Сдельная расценка за деталь — 30 руб. Оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,5 раза. Определить заработную плату рабочего при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда.

В III квартале выработка продукции на одного работающего составила 35 000 руб. В IV квартале предприятие планирует выпустить столько же продукции — на 20 млн руб. и одновременно снизить численность работающих на 12 человек.

Определить выработку на одного работающего в IV квартале и планируемый прирост производительности труда.

Задание 9

Норма времени обслуживания одного рабочего места – 1,6 ч., продолжительность рабочей смены – 8ч. Определите норму обслуживания одного рабочего места для одного рабочего.

Нормативная трудоемкость токарных работ — 270 000 человеко-часов, коэффициент выполнения норм выработки — 115%, среднее число часов работы одного токаря за год — 1664 ч. Определить плановую трудоемкость токарных работ и необходимую численность токарей.

Задание 10

Численность работников по списку на 1 января — 170 человек. 15 января уволились по собственному желанию 3 человека, 16 января приняты на работу 5 человек, 25 января были призваны в армию 2 человека. Определить среднесписочную численность работников в январе, I квартале, коэффициенты оборота рабочей силы по приему, выбытию и текучести кадров.

Норма времени на единицу работы для одного работающего составляет 2 ч\час, норма выработки на 8-ми часовую смену – 4 единицы. После проведения организационных мероприятий норма времени снижена на 5%. Определить новую норму времени; норму выработки; процент повышения нормы выработки.

Задание 11

Определить расценки за изделие на основе данных: для сборки агрегата необходимо затратить 2 нормо-часа труда рабочего 5-го разряда, 6 нормо-часов рабочего 3-го разряда и 4 нормо-часа рабочего 1-го разряда. Тарифная ставка рабочего 1-го разряда — 13,8 руб., 3-го разряда — 21,3 руб., 5-го разряда — 35 руб.

Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Задание 12

1. Рабочий за 170 ч обработал 750 деталей. Часовая тарифная ставка — 27,50 руб. Определить его заработок при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда, если предусмотрено, что при выполнении норм свыше 100% расценка за деталь увеличивается на 30%. Норма выработки — 4 изд. в час. 2. Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Годовой объем документооборота – это:

- А) исходная величина для расчета численности сотрудников службы ДОУ, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных работников, средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;
- Б) исходная величина для расчета численности населения, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных людей;
- В) средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;
- Г) нет правильного ответа

2. Документооборот – это:

- А) движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправки;
- Б) документ, не требующий особого внимания;
- В) движение документов в организации с момента их получения до завершения исполнения или отправки в комитет по делам несовершеннолетних

3. Отметьте основные этапы подготовки и оформления внутренних документов в офисе:

- А) составление проекта и согласование;
- Б) проверка правильности оформления;
- В) подписание и регистрация;
- Г) все вышеперечисленные

4. Регистрация документа включает в себя:

- А) проставление даты;
- Б) проставление регистрационного номера;
- В) запись необходимых сведений о документе в регистрационной форме;
- Г) все вышеперечисленные

4. Документирование – это:

- а) создание документа;
- б) запись информации на различных носителях по установленным правилам;
- в) процесс создания и оформления документа.

5. *Документационное обеспечение управления – это:*

- а) охватывает вопросы документирования;
- б) управление документами;
- в) организация работы с документами в процессе осуществления управления и систематизация их архивного хранения.

6. *Что такое юридическая сила документа:*

- а) свойство быть подлинным доказательством тех фактов, событий и действий, которые отражены в документе;
- б) печать;
- в) подпись.

7. *Оригинал – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) вторичный экземпляр документа;
- в) ксерокопия.

8. *Копия – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) черновой экземпляр документа;
- в) вторичный экземпляр документа.

7. *Понятие «Делопроизводство» — это:*

- а) система хранения документов;
- б) составление документов;
- в) документирование и организация работы с документами.

9. *Организационные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

10. *Распорядительные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав;

11. *Информационно-справочные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
 3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.
 4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.
 5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.
 6. Планирование и организация работы структурного подразделения.
 7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.
 8. Управление информацией в организации.
 9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.
 10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.
 11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.
 12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент.
1. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Нормирование выхода продукции
2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения.
3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения.
4. Формы документов, порядок их заполнения.
5. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения.
6. Учет готовой продукции.
7. Учет выполненных работ.
8. Бригадная форма организации труда.
9. Основные приемы организации работы исполнителей.

10. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.
11. Специальная оценка условий труда и производства.
12. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии.
13. Обслуживание рабочего места.
14. Механизация и автоматизация производственного процесса
15. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.
16. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения.
17. Графики выхода на работу, виды графиков Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
18. Сущность оплаты труда.
19. Методика расчета заработной платы.
20. Структура издержек производства.
21. Пути снижения затрат.
22. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции.
23. Расчет стоимости основных фондов.
24. Расчет объема товарной продукции.
25. Расчет цены на продукцию.
26. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.
27. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
28. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения.
29. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску.
30. Организационно-правовые формы предприятий.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные

предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК. 02.01 Организация работы структурного подразделения.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать</p>	<p>принципы и формы организации производственного процесса;</p> <p>методики расчета выхода готовой продукции;</p> <p>структура издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей,</p> <p>принципы планирования работ исполнителям;</p> <p>основные приемы организации работ исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ,</p> <p>исполнителями,</p> <p>принципы планирования работы трудового коллектива;</p> <p>основные приемы организации работы трудового коллектива;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,</p>	<p>планирования основных показателей производственного процесса;</p> <p>оценка эффективности производственного процесса;</p> <p>принятие управленческих решений по организации производственного процесса,</p> <p>планирования работ структурного подразделения;</p> <p>оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</p> <p>принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,</p> <p>контроля качества сырья,</p> <p>вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при</p>

	<p>бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>	<p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>	<p>производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по</p>
--	--	--	---

			расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Охарактеризовать организационно-правовые формы предприятий общественного питания
2. Перечислить учредительные документы предприятий общественного питания
3. В зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции опишите классификацию предприятий общественного питания
4. В зависимости от класса, от времени функционирования, от места от обслуживаемого контингента опишите функционирования, классификацию предприятий общественного питания
5. Дать характеристику типов общественного питания: фабрик – заготовочных, комбинатов полуфабрикатов, комбинатов питания
6. Дать понятие процесса планирования. Принципы планирования
7. Дать определение производственной программы предприятия общественного питания.
8. Персонал предприятия: понятие, классификация, производственный персонал
9. Охарактеризовать требования к производственному персоналу
10. Дать характеристику должности заведующего производством
11. Дать понятие нормирование труда
12. Нормы труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости

13. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, подготовительно-заключительное время, оперативное время (основное и вспомогательное)
14. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.
15. Методы изучения затрат рабочего времени: фотография рабочего времени
16. Методы изучения затрат рабочего времени: хронометраж рабочего времени
17. Описать графики выхода на работу, их особенности. Дать характеристику линейного графика
18. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику ступенчатого графика
19. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику графика суммированного учета рабочего времени
20. Графики выхода на работу: особенности, характеристика двухбригадного, неполного и прерывного рабочего дня
21. Дать понятие оплата труда. Факторы, влияющие на величину оплаты труда
22. Дать понятие тарифной системы: понятие, элементы
23. Характеристика и виды повременной формы оплаты труда
24. Характеристика и виды сдельной формы оплаты труда
25. Дисциплинарные процедуры в организации: понятие дисциплины труда, нарушение дисциплины труда, виды дисциплинарных взысканий
26. Описать случаи применения увольнения как дисциплинарного взыскания
27. Описать порядок наложения дисциплинарного взыскания
28. Охарактеризовать должностные инструкции персонала предприятий общественного питания. Назвать виды, содержание разделов
29. Трудовые отношения: права и обязанности сторон
30. Охарактеризуйте затраты предприятий общественного питания: виды и содержание статей
31. Дать понятие и виды прибыли
32. Дать определение рентабельности предприятия
33. Дать понятие цены и перечислить функции
34. Инвентаризация в общественном питании
35. Охарактеризовать понятие ценообразования в общественном питании
36. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания
37. Определить порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия
38. Определить порядок разработки технологических инструкций по производству продукции общественного питания

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по

существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Задание 1

Определите длительность последовательном, параллельном сочетании операций на основе следующих данных. Партия из четырех деталей обрабатывается на четырех операциях с длительностью обработки одной детали: $t_1 = 10$ мин; $t_2 = 5$ мин; $t_3 = 6$ мин; $t_4 = 8$ мин.

Рассчитайте месячный заработок рабочего по простой сдельной оплате труда на основе приведенных данных. Объем произведенной продукции: изделие А — 200 шт., Б — 1000 шт. Нормы времени на обработку: изделие А — 55,48 мин по IV разряду и Б — 5,22 мин по V разряду. Тарифные ставки IV разряда — 9,132 руб. в час, V разряда — 10,457 руб. в час.

Задание 2

Определить производственную себестоимость изделия, если: затраты на материалы — 8000 руб.; основная заработная плата на изделие — 300 руб.; дополнительная заработная плата — 10%; начисления на заработную плату — 30%;

расходы по содержанию и эксплуатации оборудования — 5% от прямых затрат;

цеховые расходы — 120% от расходов по содержанию оборудования; общехозяйственные расходы — 40 % от цеховых расходов.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений, если срок службы оборудования 8 лет, стоимость приобретения — 110 тыс. руб. Стоимость доставки — 2,5 тыс. руб., стоимость монтажа — 0,5 тыс. руб.

Задание 3

1. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость основных фондов на конец года, если на начало года их стоимость составляла 8820 тыс. руб., в течение года осуществлялись ввод и выбытие фондов соответственно:

1 марта — 73 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;

1 мая — 54 тыс. руб. и 8 тыс. руб.; 1 сентября — 41 тыс. руб. и 3 тыс. руб.; 1 декабря — 14 тыс. руб. и 10 тыс. руб.

2. Определить полную себестоимость изд. А и Б.

Выпуск изд. А — 500 ед., затраты на материалы на ед. изд. — 120 руб., основная заработная плата на годовой выпуск — 130 000 руб., дополнительная зарплата — 10%, начисления на заработную плату — 30%. Выпуск изд. Б — 250 ед., затраты на материалы — 380 руб., основная заработная плата — 80 000 руб.

Общехозяйственные расходы по изд. А — 50%, по изд. Б — 35% от прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изд. А — 5%, по изд. Б — 7% от производственной себестоимости.

Задание 4

1. Определить остаточную стоимость объекта, если его балансовая стоимость — 250 тыс. руб., срок службы — 7 лет. Оборудование использовалось в течение 4 лет.

2. Определить фондоотдачу и фондоемкость продукции, если на начало года стоимость основных фондов составляла 773 000 руб., в течение года вводилось и выбывало оборудование:

1 марта выбыло оборудование на сумму 70 000 руб., 1 ноября введено новых объектов — 90 000 руб.

Годовой выпуск продукции — 2 132 800 руб.

В I квартале удельные переменные расходы на изделие составляли 95 тыс. руб., цена единицы продукции — 125 тыс. руб., общие постоянные расходы — 1000 тыс. руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных издержек также на 10%.

Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический выпуск продукции.

Задание 5

В отчетном году объем выпуска товарной 260 млн руб.; среднесписочная Численность производственного персонала предприятия (ППП) — 120 человек.

В планируемом году объем товарной продукции составит 280 млн руб., а численность ППП сократится на 10 человек. Определите производительность труда одного работника в отчетном и планируемом периодах, а также рост производительности труда в планируемом году.

Норматив оборотных средств предприятия — 3500 тыс. руб., план реализации продукции — 21 000 тыс. руб.

Определить:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств;
2. длительность одного оборота;

Задание 6

Рыночная цена на товар предприятия — 6000 руб., выпуск продукции — 40 шт., полная себестоимость продукции — 4500 руб. Определить рентабельность продукции, валовой доход и чистую прибыль предприятия в отчетном году и планируемом, если себестоимость ед. продукции предполагается снизить на 10%.

Предприятие планирует выпустить изд. А 30 000 шт. в год при норме времени на изготовление одного изделия 4 ч и изд. Б — 50 000 шт. при норме времени 2 ч.

Потери времени по уважительной причине — 10% от номинального фонда времени, коэффициент выполнения норм выработки — 1,2.

Количество рабочих дней в году — 300, продолжительность смены — 8 ч. Определить потребность предприятия в производственных рабочих на планируемый год.

Задание 7

1. Определите снижение трудоемкости за год (Т), высвобождение рабочих (Чр), и рост производительности труда (ПТ) на линии за счет проведения ряда организационно-технических мероприятий предшествующем году, если:

годовой выпуск деталей $N_r = 48\,500$ шт.; трудоемкость одной детали уменьшилась с $T = 52$ мин до $T' = 47$ мин; эффективный фонд времени работы одного рабочего в год $\Phi_{\text{Эф}} = 1865$ ч; коэффициент, учитывающий выполнение норм выработки, $K_{\text{в.н.}} = 1,2$. 2. Выручка от реализации продукции — 300 000 руб., затраты на производство — 180 000 руб., прибыль от вложений в ценные бумаги — 20 000 руб., расходы от не реализационной деятельности — 13 000 руб. Определить балансовую и чистую прибыль, а также рентабельность продаж, если налоговая льгота — 25 000 руб.

Задание 8

Рабочий за месяц изготовил 350 деталей, выполнив норму на 120%. Сдельная расценка за деталь — 30 руб. Оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,5 раза. Определить заработную плату рабочего при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда.

В III квартале выработка продукции на одного работающего составила 35 000 руб. В IV квартале предприятие планирует выпустить столько же продукции — на 20 млн руб. и одновременно снизить численность работающих на 12 человек.

Определить выработку на одного работающего в IV квартале и планируемый прирост производительности труда.

Задание 9

Норма времени обслуживания одного рабочего места – 1,6 ч., продолжительность рабочей смены – 8ч. Определите норму обслуживания одного рабочего места для одного рабочего. Нормативная трудоемкость токарных работ — 270 000 человеко-часов, коэффициент выполнения норм выработки — 115%, среднее число часов работы одного токаря за год — 1664 ч. Определить плановую трудоемкость токарных работ и необходимую численность токарей.

Задание 10

Численность работников по списку на 1 января — 170 человек. 15 января уволились по собственному желанию 3 человека, 16 января приняты на работу 5 человек, 25 января были призваны в армию 2 человека. Определить среднесписочную численность работников в январе, I квартале, коэффициенты оборота рабочей силы по приему, выбытию и текучести кадров.

Норма времени на единицу работы для одного работающего составляет 2 ч/час, норма выработки на 8-ми часовую смену – 4 единицы. После проведения организационных мероприятий норма времени снижена на 5%. Определить новую норму времени; норму выработки; процент повышения нормы выработки.

Задание 11

Определить расценки за изделие на основе данных: для сборки агрегата необходимо затратить 2 нормо-часа труда рабочего 5-го разряда, 6 нормо-часов рабочего 3-го разряда и 4 нормо-часа рабочего 1-го разряда. Тарифная ставка рабочего 1-го разряда — 13,8 руб., 3-го разряда — 21,3 руб., 5-го разряда — 35 руб.

Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Задание 12

1. Рабочий за 170 ч обработал 750 деталей. Часовая тарифная ставка — 27,50 руб. Определить его заработок при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда, если предусмотрено, что при выполнении норм свыше 100% расценка за деталь увеличивается на 30%. Норма выработки — 4 изд. в час. 2. Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Годовой объем документооборота – это:

- А) исходная величина для расчета численности сотрудников службы ДОУ, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных работников, средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;
- Б) исходная величина для расчета численности населения, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных людей;
- В) средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;
- Г) нет правильного ответа

2. Документооборот – это:

- А) движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправки;
- Б) документ, не требующий особого внимания;
- В) движение документов в организации с момента их получения до завершения исполнения или отправки в комитет по делам несовершеннолетних

3. Отметьте основные этапы подготовки и оформления внутренних документов в офисе:

- А) составление проекта и согласование;
- Б) проверка правильности оформления;
- В) подписание и регистрация;
- Г) все вышеперечисленные

4. Регистрация документа включает в себя:

- А) проставление даты;
- Б) проставление регистрационного номера;
- В) запись необходимых сведений о документе в регистрационной форме;
- Г) все вышеперечисленные

4. Документирование – это:

- а) создание документа;
- б) запись информации на различных носителях по установленным правилам;
- в) процесс создания и оформления документа.

5. Документационное обеспечение управления – это:

- а) охватывает вопросы документирования;
- б) управление документами;
- в) организация работы с документами в процессе осуществления управления и систематизация их архивного хранения.

6. Что такое юридическая сила документа:

- а) свойство быть подлинным доказательством тех фактов, событий и действий, которые отражены в документе;
- б) печать;
- в) подпись.

7. Оригинал – это:

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) вторичный экземпляр документа;
- в) ксерокопия.

8. *Копия – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) черновой экземпляр документа;
- в) вторичный экземпляр документа.

7. Понятие «Делопроизводство» — это:

- а) система хранения документов;
- б) составление документов;
- в) документирование и организация работы с документами.

9. *Организационные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

10. *Распорядительные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав;

11. *Информационно-справочные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.
4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.
5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.
6. Планирование и организация работы структурного подразделения.
7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.
8. Управление информацией в организации.
9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.
10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.
11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля.

оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.

12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент.

1. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Нормирование выхода продукции
2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения.
3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения.
4. Формы документов, порядок их заполнения.
5. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения.
6. Учет готовой продукции.
7. Учет выполненных работ.
8. Бригадная форма организации труда.
9. Основные приемы организации работы исполнителей.
10. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.
11. Специальная оценка условий труда и производства.
12. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии.
13. Обслуживание рабочего места.
14. Механизация и автоматизация производственного процесса
15. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.
16. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения.
17. Графики выхода на работу, виды графиков Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
18. Сущность оплаты труда.
19. Методика расчета заработной платы.
20. Структура издержек производства.

21. Пути снижения затрат.
22. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции.
23. Расчет стоимости основных фондов.
24. Расчет объема товарной продукции.
25. Расчет цены на продукцию.
26. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.
27. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
28. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения.
29. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску.
30. Организационно-правовые формы предприятий.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.01.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.01.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.01.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных

	измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян	результатов в журналы ведения технологических процессов
--	---	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Охарактеризовать основное оборудование используемое в мукомольном производстве
2. Функциональная структура линий переработки сельскохозяйственного сырья.
3. Понятие аппаратурно-технологической схемы перерабатывающих производств.
4. Основные функции технологического оборудования.
5. Технические проверки работы оборудования.
6. Основная характеристика оборудования для упаковки и маркировки.
7. Автоматическая маркировка сырья.
8. Основная характеристика упаковочных машин.

9. Современные упаковочные машины.
10. Основные требования к оборудованию для производства растительных масел
11. Санитарная обработка оборудования.
12. Санитарная обработка технологического оборудования
13. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию для переработки растительной продукции
14. Основная характеристика оборудования для выработки растительного масла.
15. Транспортное оборудование предприятий по переработке растениеводческой продукции. Структура.
16. Линии переработки сельскохозяйственного сырья.
17. Принцип обработки зерна в обоечных машинах.
18. Способы измельчения зерна.
19. Классификация продуктов измельчения.
20. Просеивание в отсевах.
21. Обогащение промежуточных продуктов.
22. Способы шелушения зерна.
23. Схема сортирования продуктов шелушения.
24. Разделение в триерах и крупотделительных машинах
25. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
26. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
27. Современное теплообменное оборудование.
28. Техника безопасности при работе с оборудованием для переработки растениеводческой продукции
29. Требования к ручной настройке производственного оборудования.
30. Основные характеристики оборудования для переработки продукции растениеводства
31. Оборудование для сушки и очистки растениеводческой продукции от примесей
32. Навесные погрузчики. Назначение, устройство, область применения.
33. Механизированные башни. Назначение, устройство, применения.
34. Шлюзовый питатель. Назначение, устройство, область применения.
35. Транспортные системы элеваторов. Назначение, устройство, область применения.
36. Основные виды транспортеров. Назначение, устройство, область применения.
37. Основные виды погрузчиков. Назначение, устройство, область применения
38. Рабочие здания элеватора. Назначение, устройство

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной

материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Структура машин и назначение их элементов
2. Основные формулы, применяемые при расчёте оборудования
3. Определение основных параметров сит для сепараторов
4. Основные параметры для расчёта и конструирования триеров
5. Расчёт и конструирование обоечных машин
6. Основы расчёта молотковых дробилок
7. Особенности расчёта зерносушилок
8. Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства
9. Расчёт производительности технологических участков крупяного производства
10. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Как называются ситовые сепараторы, оснащенные аэродинамическим каналом

1. **воздушно - ситовые**
2. воздушно - аспирационные
3. воздушно - пневматические
4. ситовые с поддувом воздуха

Какие машины применяются для очистки поверхности очистки поверхности зерна сухим способом

1. **обоечные и щёточные**
2. шлифовальные и полировальные
3. шелушительно-шлифовальные
4. энтолейторы

Какие машины рекомендуется применять в маслоцехе для измельчения семян подсолнечника

1. **вальцевый станок**
2. вальцедековый станок
3. станок с обрезиненными валками
4. шелушительный постав

Какие рабочие органы обеспечивают прессование комбикормов в пресс-грануляторе

1. **прессующие ролики и матрица**
2. прессующие ролики и сито
3. матрица и водило
4. водило и прессующие ролики

Каким образом регулируется давление в зерновой камере пресса для отжима растительного масла

1. **изменением величины кольцевого зазора между корпусом пресса и зажимной гайкой**
2. изменением зазоров между планками зерного цилиндра
3. изменением частоты вращения шнекового вала
4. изменением подачи сырья

Какие машины применяются для очистки поверхности очистки поверхности зерна сухим способом

1. **обоечные и щёточные**
2. шлифовальные и полировальные
3. шелушительно-шлифовальные
4. энтолейторы

Какие машины рекомендуется применять в маслоцехе для измельчения семян подсолнечника

вальцевый станок

В качестве распыливающего рабочего органа распылительные сушилки имеют: _____

Форсунки

Волчки применяются для

1. Крупного измельчения

2. Среднего измельчения

3. Тонкого измельчения

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Характеристика сортового помола пшеницы.
2. Требования к качеству растительного масла.
3. Технологическая схема производства ржаного хлеба.
4. Характеристика зерна как объекта переработки.
5. Сорты пива. Их характеристика.
6. Опарный способ приготовления пшеничного хлеба.
7. Требования к качеству пшеничной и ржаной муки.
8. Ассортимент и характеристика темного пива.
9. Экстракционный способ получения подсолнечного масла.
10. Сортирование продуктов измельчения по крупности.
11. Производства варенья. Ассортимент готовой продукции. Требования к сырью. Основные стадии производства.
12. Технологическая схема.

13. Подготовка зерна к сложному помолу.
14. Подготовка подсолнечника к извлечению масла.
15. Технологическая схема получения светлого пива.
16. Подготовка зерна к простому помолу.
17. Выпечка, и транспортирование хлеба.
18. Технологическая схема производства макаронных фигурных изделий, обогащенных добавками.
19. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы.
20. Технологическая оценка ячменя и солода.
21. Технологическая схема производства рапсового масла.
22. Техника шелушения масличных культур.
23. Классификация зерна по химическому составу.
24. Технологическая схема производства крупы из овса.
25. Прямые и косвенные показатели качества зерна.
26. Классификация и характеристика макаронных изделий.
27. Технологическая схема производства пива методом низового брожения.
28. Пищевая ценность круп. Ассортимент круп и их характеристика.
29. Классификация комбикормов. Составление рецептур комбикорма.
30. Технологическая схема производства короткорезанных: макаронных изделий.
31. Классификация и характеристика сырья для комбикормов.
32. Нетрадиционные источники сырья, используемые в хлебопечении.
33. Технологическая схема производства масла методом холодного прессования.
34. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна ржи
35. Требования к качеству пива.
36. Технологическая схема производства очищенного растительного масла.
37. Классификация масличных культур по степени полимеризации.
38. Пищевая ценность круп. Их ассортимент.
39. Технологическая схема получения водки.
40. Применение растительных масел на пищевые и технические цели.
41. Характеристика макаронной муки и теста.
42. Технологическая схема производства комбикорма.
43. Классификация помолов зерна. Характеристика сложного помола.
44. Пищевая ценность пшеничного и ржаного хлеба.
45. Прессовый способ получения растительного масла. Ассортимент масел.
46. Основные способы переработки сои.
47. Типы замеса макаронного теста. Основные характеристики процесса.
48. Получение растительного масла методом прямой экстракции.
49. Разовый помол зерна в муку. Характеристика процесса.
50. Требования к качеству комбикормов.
51. Способы очистки растительных масел. Применение масел.
52. Технологическая схема производства спирта.
53. Основные задачи процесса измельчения зерна.
54. Требования к качеству вымороженного подсолнечного масла.
55. Виды комбикормов. Технологическая схема производства комбикормов.
56. Пищевая ценность пива различных сортов.
57. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности. Обогащение крупок.
58. Безопарный способ приготовления пшеничного хлеба.
59. Технологическая схема получения темного ячменного солода
60. Рецептуры комбикормов для различных групп сельскохозяйственных животных.
61. Современные способы очистки растительных масел.
62. Технологическая схема производства длинных макаронных изделий.
63. Приготовление затора в пивоварении.

64. Требования к качеству макаронных изделий.
65. Технологическая схема производства крупы из гречихи.
66. Принципы формирования комбикормов.
67. Характеристика структуры масложировой промышленности.
68. Требования к качеству круп.
69. Технологическая схема производства спирта непрерывным способом.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по междисциплинарному курсу

МДК.В.01.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.01.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.01.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматике при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в

	<p>гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупиных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>	<p>журналы ведения технологических процессов</p>
--	---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.01.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Обработка зерна на току в потоке.
2. Основные технологические схемы (линии) обработки семян и продовольственно-фуражного зерна в хозяйствах.
3. Подготовка и обработка семян в условиях агропромышленных комплексов.

4. Особенности послеуборочной обработки и хранения зерна и семян различных культур. Особенности обработки и хранения семян бобовых культур (гороха, люпина, фасоли, кормовых бобов и др.).
5. Особенности хранения семян высокомасличных и эфирно-масличных культур.
6. Классификация способов хранения зерна. Временное хранение зерна в бунтах
7. Подготовка зернохранилищ к приему зерна нового урожая (в том числе и дезинсекция).
8. Правила размещения семян и продовольственно-фуражного зерна в зернохранилищах.
9. Факторы, влияющие на высоту насыпи зерновой массы в хранилищах.
10. Уход и наблюдение за партиями семян и зерна продовольственно-фуражного назначения в разные времена года. Показатели и периодичность наблюдений.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Поступила гречиха. Физическая масса 965000 кг, влажность 14,5% (базис 15,0%). Сорная примесь 5,0% (базис 3,0%). Определить зачетную массу.
2. По акту зачистки расход по партии фасоли, хранившейся в складах в таре, составляет 280000 кг. Средний срок хранения -51 день. Норма убыли при хранении в течение 3 месяцев-0,04%. Сколько кг зерна подлежит списанию?
3. Зачетная масса поступившего зерна 219100 кг. Закупочная цена – 3000 руб. за 1 тонну. Рассчитать стоимость зачетной массы с учетом денежных скидок и надбавок за качество. Если натура овса 510г/л (базис 500г/л), содержание зерновой примеси 4,8% (базис 3,0%). Заражено клещом 9400кг.
4. По акту зачистки расход риса шелушенного, хранившегося в складах в таре, составляет 620000 кг. Средний срок хранения 10 месяцев. Предыдущая норма убыли - 0,06%. Наивысшая норма убыли -0,09%. Сколько кг зерна подлежит списанию?

5. Рассчитать вместимость бункеров для отволаживания и их количество при сортовом помоле пшеницы.
1. Исходные данные: производительность завода (Q завода)=200т/сут., размеры бункеров – 3*3*9,6; пшеница – I тип, стекловидность – менее 40 %.
6. Изучить устройства вымольно-бичевых машин, деташеров, энтолейторов (зарисовать схему оборудования на миллиметровке).
7. Изучить устройства аспирационного и пневмотранспортного оборудования в условиях мукомольного завода.
8. Ознакомление с работой размольного отделения мукомольного завода.
9. Ознакомление с работой оборудования для измельчения зерна, сортирования продуктов измельчения по крупности, добротности.
10. Ознакомление с работой оборудования для сортирования продуктов измельчения по крупности.

Лабораторная работа

Ситуационная задача 1.

Определить вес зерна до сушки, если вес зерна после сушки - 75620 кг, влажность зерна до сушки – 20,0%, влажность зерна после сушки - 13,8%.

Решение: $G_1 = (W_1 - W_2/100 - W_1) * G_2 + G_2$ (кг); где $G_{1,2}$ – вес зерна до и после сушки, кг $W_{1,2}$ – влажность зерна до и после сушки, % $G_1 = (20,0 - 13,8/100 - 20,0) * 75620 + 75620 = 81480,55$ кг

Правильный ответ: 81480,55 кг

Ситуационная задача 2.

Определить вес зерна до сушки, если вес зерна после сушки – 55800 кг, влажность зерна до сушки – 19,2%, влажность зерна после сушки – 14,5%.

Решение: $G_1 = (W_1 - W_2/100 - W_1) * G_2 + G_2$ (кг); где $G_{1,2}$ – вес зерна до и после сушки, кг $W_{1,2}$ – влажность зерна до и после сушки, % $G_1 = (19,2 - 14,5/100 - 19,2) * 55800 + 55800 = 59045,79$ кг

Правильный ответ: 59045,79 кг

Ситуационная задача 3.

Определить вместимость силоса круглого сечения размером $d = 6$ м, $H_c = 30$ м, если загружают рожь $\gamma = 0,7$ т/м³, $\alpha_1 = 26^\circ$.

Ситуационная задача 4.

Определить время сушки зерна ржи. Культура- рожь, масса партии – 640 т, W до сушки – 22,5%; W – после сушки – 14 %, сушилка – СЗШ-40М.

Решение:

1. Определяем массу просушенного зерна в плановом исчислении $M_{пл.}$ по формуле: $M_{пл.} = M_{ф} * K_{в} * K_{к}$, где $M_{ф}$ – масса сырого зерна, поступившего в сушилку в физическом исчислении, т; $K_{в}$ – коэффициент пересчета массы просушенного зерна в плановые единицы в зависимости от влажности зерна до и после сушки (1,27); $K_{к}$ – коэффициент пересчета массы просушенного зерна в плановые единицы в зависимости от культуры и назначения зерна (1,25). $M_{пл.} = 640 * 1,27 * 1,25 = 1016$ пл.т.

2. Определяем время сушки зерна ржи: СЗШ-40М (работа сушилки 20 часов в сутки) 1016 пл.т./ (40 пл.т.*20) = 1,27 дня

Правильный ответ: 1,27 дня сушки зерна ржи

Ситуационная задача 5.

Определить вес зерна до сушки, если вес зерна после сушки – 45500 кг, влажность зерна до сушки – 19,8%, влажность зерна после сушки – 14,0%.

Решение:

$G_1 = (W_1 - W_2 / 100 - W_1) * G_2 + G_2$ (кг); где $G_{1,2}$ – вес зерна до и после сушки, кг $W_{1,2}$ – влажность зерна до и после сушки, % $G_1 = (19,8 - 14,0 / 100 - 19,8) * 45500 + 45500 = 48790,52$ кг
Правильный ответ: 48790,52 кг

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

- А) Лежкость;
- Б) Продуктивность;
- В) Качество**

2. К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:

- А) К первому;**
- Б) Ко второму;
- В) К третьему

3. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

- А) К первому
- Б) Ко второму**
- В) К четвертому

4. К какой степени качества относятся продукты, не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

- А) К четвертому
- Б) Ко второму
- В) К третьему**

5. К механическим потерям при хранении относятся:

- А) просыпи;**

- Б) самосогревание;
В) прораствание
6. К биологическим потерям при хранении относятся:
А) просыпи;
Б) самосогревание;
В) раструска
7. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются:
А) естественной убылью;
Б) технической убылью;
В) техническим браком
8. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:
А) явными;
Б) скрытыми;
В) неучтенными
9. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
А) дыхание;
Б) брожение;
В) температура
10. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:
А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;
Б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;
В) качество сберегает количество продукции;
Г) качество – это совокупность свойств продукции.
11. Натура зерна – это:
А) состояние зерна;
Б) масса зерна в определенном объеме;
В) плотность зерна;
Г) форма, размеры и цвет зерна.
12. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:
А) интенсивность процессов жизнедеятельности;
Б) почвенно-климатические условия;
В) теплофизические процессы;
Г) условия внешней среды
13. Следствие анаэробного дыхания зерна:
А) выделение большого количества тепла;
Б) выделение воды;
В) плесневение зерна;
Г) расходование большого количества кислорода.
14. Прибор для определения натуры зерна:
А) валориграф;

- Б) диафаноскоп;
- В) ИДК-1;
- Г) пурка.

15. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:

- А) биоз
- Б) анабиоз
- В) ценоанабиоз

Вопросы на установление последовательности.

Укажите правильную последовательность технологии послеуборочной подработки зерна:

- А) хранение;
- Б) сушка зерна;
- В) предварительная очистка зерна;
- Г) первичная + вторичная очистка;
- Д) уборка.

Правильная последовательность: Д, В, Б, Г, А.

Укажите правильную последовательность приемки зерна на элеваторе:

- А) взвешивание зерна;
- Б) определение показателей качества зерна;
- В) отбор проб;
- Г) складирование;

Правильная последовательность: В, Б, А, Г.

В какой последовательности проходит технология производства перловой крупы:

- А) Вальцовый станок;
- Б) рассев;
- В) аспиратор;
- Г) шелушительно-шлифовальная машина;
- Д) магнитный сепаратор

Правильная последовательность: Д, Г, В, Б, А

В какой последовательности проходит технология производства пшеничной муки:

- А) Формирование готовой продукции
- Б) Вымол сходовых продуктов крупобразования и размола;
- В) Размол продуктов крупобразования и шлифования;
- Г) Драное измельчение зерна;
- Д). Гидротермическая обработка;
- Е) очистка зерна от примесей

Правильная последовательность: Е, Д, Г, В, Б, А

В какой последовательности проходит технология подготовки семян сои к посеву:

- А) проверка качества семенного материала;
- Б) сортировка и калибровка семян;
- В) протравливание;
- Г) инокуляция семян;

Правильная последовательность: Б, А, В, Г.

В какой последовательности проходит технология производства овсяных лепестковых хлопьев:

- А) шлифовка;
- Б) крупа овсяная высшего сорта;
- В) сортировка по крупности;
- Г) пропаривание и плющение;
- Д) сушка лепестков.

Правильная последовательность: Б, А, В, Г, Д.

Расположите в правильной последовательности производство гречневой крупы:

- А) гидротермическая обработка;
- Б) очистка зерна от примесей;
- В) сортирование продуктов шелушения, крупоотделение и контроль крупы
- Г) калибрование зерна и шелушение;
- Д) упаковывание крупы в потребительскую и торговую тару

Правильная последовательность: Б, А, Г, В, Д

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Дыхание зерна при хранении
2. Классификация и характеристика микрофлоры зерновой массы

3. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу
4. Характеристика вредителей зерновых продуктов
5. Самосогревание зерновых масс при хранении
6. Режимы хранения зерновых масс
7. Способы хранения муки и крупы
8. Основные операции мукомольных заводов
9. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовому хлебопекарным помолам
10. Продукция мукомольных заводов

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с

- использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
 4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
 5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
 6. логические аргументы;
 7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
 8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
 9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;

– рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».
«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Пищевая ценность муки крупы.
2. Технологическое значение строения зерна.
3. Технологические свойства компонентов комбикормов.
4. Понятие о технологическом процессе.
5. Сепарирование зерновой смеси.
6. Обработка поверхности зерна сухим способом.
7. Обработка поверхности зерна мокрым способом.
8. Гидротермическая обработка зерна.
9. Измельчение зерна в вальцевых станках.
10. Сортирование продуктов измельчения зерна по добротности.
11. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности.
12. Измельчение компонентов комбикормов.
13. Подготовка зерна к помолу.
14. Классификация продуктов измельчения.
15. Оценка технологической эффективности процесса сортировки.

16. Оценка технологической эффективности ситовеечного процесса.
17. Методы шелушения зерна.
18. Оценка технологической эффективности процесса шелушения зерна.
19. Сепарирование продуктов шелушения зерна.
20. Методы крупоотделения.
21. Технологическая эффективность крупоотделительных машин.
22. Технологическая эффективность крупоотделения.
23. Технологические схемы шелушения зерна.
24. Шлифование крупы.
25. Полирование крупы.
26. Классификация помолов.
27. Технологический процесс подготовки пшеницы и ржи к простому помолу.
28. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовому помолу
29. Сложные повторительные помолы с сокращенным процессом обогащения крупок.
30. Контроль отходов мукомольного завода.
31. Организация и ведение размольного процесса.
32. Сложные повторительные помолы с развитым процессом обогащения круп.
33. Организация и ведение шлифованного процесса.
34. Организация и ведение ситовеечного процесса.
35. Формирование сортов муки.
36. Организация и ведение размольного процесса
37. Технология высокобелковой муки.
38. Обогащение муки витаминами.
39. Технология муки-крупчатки.
40. Ассортимент и показатели качества крупяных продуктов.
41. Производство пшена.
42. Переработка гречихи в крупу.
43. Переработка риса в крупу.
44. Переработка овса в крупу.
45. Переработка ячменя в крупу.
46. Переработка кукурузы в крупу.
47. Переработка гороха в крупу.
48. Производство крупы повышенной питательной ценности.
49. Характеристика комбикормов и сырья для их производства.
50. Подготовительные линии сырья.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их

самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.01.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ЗЕРНА И СЕМЯН

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.01.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.01.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>
--	--	--	---

		безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства
7. Организация внутризаводского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции

20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий
28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управлением предприятия.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Рассчитать состав трехкомпонентной помольной партии зерна пшеницы массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго – 26 % и третьего – 25 %.
2. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.
3. Рассчитать состав трехкомпонентной помольной партии массой 150 т со средневзвешенным значением зольности 1,25 %, если зольность первого компонента

составляет 2,10 %, второго – 1,10 % и третьего – 0,95 %.

4. Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

5. Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лузжистости 22%.

6. Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

7. Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

8. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 200 т, влажность 14%, содержание отделимых примесей 7%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки

9. Имеется партия зерна ячменя. Физическая масса партии 150 т, влажность 13%, содержание отделимых примесей 10%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

10. Имеется партия зерна ржи. Физическая масса партии 190 т, влажность 14,4%, содержание отделимых примесей 5 %, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

11. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 123т, влажность 17%, содержание отделимых примесей 10%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

12. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы продовольственного, если масса партии 290 т, влажность 15,8%, содержание сорной примеси 4%, содержание зерновой примеси 8%, зерно заражено клещом, срок хранения 11 месяцев.

13. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна мягкой пшеницы 4-го класса со слабой клейковиной, физическая масса партии 250 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

14. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22 %, зерносушилка СЗШ-16.

15. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 250 т.; влажность зерна-17,1%; содержание сорной примеси-4%; зерновой примеси-10%; срок хранения 8 месяцев.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. При приготовлении муки в какой последовательности проводят этапы мукомольного

производства:

- 1 - кондиционирование,
- 2 – очистка зерна,
- 3 - отволаживание зерна,
- 4 - магнитный сепаратор.

Правильный ответ:

- 1 – 2,
- 2 – 4,
- 3 – 1,
- 4 – 3.

2. Какие показатели качества зерна являются признаками свежести?

1. Запах, цвет, влажность
2. Запах, содержание клейковины
3. Запах, внешний вид и вкус
4. Запах, влажность и содержание примесей

Правильный ответ: 3

3. Для получения муки, крупы и хлеба используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

4. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет _____.

Правильный ответ: 80-85%

5. Для получения крупы используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

6. По содержанию зерновой примеси, _____ делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна.

Правильный ответ: влажности, содержанию сорной примеси

7. При очистке и сушке семян при приготовлении масла в какой последовательности проводят этапы:

- 1 - сушка,
- 2 - фракционирование семян по размеру и аэродинамическим свойствам,
- 3 - вторичная очистка.
- 4 - первичная очистка,

Правильный ответ:

- 1 – 4,
- 2 – 1,
- 3 – 2,
- 4 – 3

8. Вид муки определяется содержанием _____ в зерне, из которого она получена.

Правильный ответ: клейковины

9. Мука и крупа являются продуктами _____ зерна

Правильный ответ: переработки

10. Пшено получают из зерна _____

Правильный ответ: просо

11. Ядрицу получают из зерна _____

Правильный ответ: гречихи

12. При очистке зерна _____ используют сита с треугольными отверстиями

Правильный ответ: гречихи

13. Для увеличения выхода крупы применяют _____ обработку зерна

Правильный ответ: гидротермическую

14. Разделение зерна на фракции –это _____

Правильный ответ: калибрование

15. Отделение наружных пленок от зерна называется _____

Правильный ответ: шелушение

16. Принудительное продувание воздухом неподвижно хранящихся масс сельскохозяйственной продукции называется _____

Правильный ответ: активное

17. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:

- 1) мука;
- 2) крупа;
- 3) макаронные изделия;
- 4) промежуточные продукты.

Правильный ответ: 2

18. Как называется количество муки, полученной при помоле, выраженное в процентах к массе переработанного зерна?

1. Сорт муки
2. Зачетная масса муки
3. Тип муки
4. Выход муки

Правильный ответ: 4

1. При подготовке семян к извлечению масла в какой последовательности проводят этапы:

- 1 - измельчение ядра (получение мятки),
- 2 - разделение рушанки,
- 3 - влаготепловая обработка (получение мезги).
- 4 - обрушивание семян (получение рушанки),

Правильный ответ:

- 1 – 4,
- 2 – 2,
- 3 – 1,
- 4 – 3

2. Прибор, на котором определяют число падения называется _____.

Правильный ответ: ПЧП-3

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для хранения и переработки зерна.
2. Классификация технологического оборудования по функциональному и отраслевому признакам.
3. Основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности.
4. Отбор проб и определение примесей в зерне
5. Оборудование для проведения анализа.
6. Автоматизированная технология взятия и передачи пробы из автомобиля в лабораторию.
7. Разновидности пробоотборников для разных зерновых культур.
8. Основные весоизмерительные приборы.
9. Стационарные платформенные автомобильные весы.
10. Конструкция и принцип действия автомобильных весов.
11. Значение транспортного оборудования для зерна.
12. Перфорированные стальные покрытия для подпольной системы вентиляции зернохранилищ напольного хранения.
13. Виды зерносушилок и классификация их по типу конструкции, по принципу работы, по принципу сушки, по направлению движения воздуха.
14. Задачи зерносушилок. Устройство и принцип работы зерносушилок.
15. Способы измельчения зерна.
16. Характеристика жерновых поставов, центробежных молотковых дробилок.

17. Технология послеуборочной подготовки и хранения партий зерна.
18. Народнохозяйственное значение зерна и продуктов его переработки.
19. Мировая характеристика производства зерна, пути увеличения производительности возделываемых культур и улучшения качества зерна.
20. Роль ученых в разработке научных проблем в отрасли хранения зерна и продуктов его переработки.
21. Задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки.
22. Борьба с количественными и качественными потерями.
23. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении.
24. Классификация показателей качества партий зерна.
25. Характеристика показателей обязательных для всех партий зерна.
26. Характеристика показателей качества для зерна определенного назначения.
27. Базисные и ограничительные кондиции.
28. Основные требования к оборудованию для производства растительных масел
29. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.
30. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.
31. Физические свойства зерновой массы.
32. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
33. Хранение зерна в сухом состоянии.
34. Сушка зерна и семян в зерносушилках.
35. Хранение зерна в сухом состоянии.
36. Хранение зерна без доступа воздуха.
37. Характеристика хранилищ.
38. Очистка зерновых масс от примесей.
39. Активное вентилирование зерновых насыпей.
40. Обогащение промежуточных продуктов.
41. Способы шелушения зерна.
42. Шелушители с резиновыми вальками и с наждачными поверхностями.
43. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
44. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
45. Шелушение истиранием на шелушительно-шлифовальной машины.
46. Схема сортирования продуктов шелушения.
47. Разделение в просеивающих машинах.
48. Разделение в триерах и крупотделительных машинах.
49. Виды и особенности работы оборудования для производства комбикорма.
50. Весовые дозаторы непрерывного и дискретного действия.
51. Дозирование жидкого сырья.
52. Шнековые питатели для дозирования сырья в пресс-грануляторы.
53. Общие сведения о смесителях.
54. Горизонтальные смесители комбикормов.
55. Вертикальные смесители комбикормов.
56. Гранулирование комбикормов на пресс-грануляторах.
57. Оборудование для хранения сырья и комбикормов.
58. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции.
59. Оборудование для упаковки готовых комбикормов и премиксов.
60. Стационарные комбикормовые агрегаты и установки.
61. Химическое консервирование зерна. защита зерна от вредителей хлебных запасов.
62. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна.
63. Продукты мукомольного производства.
64. Сведения о зерне как объекте переработки в муку.
65. Виды, типы и сорта муки. Ассортимент и качество продукции.
66. Формирование помольных партий.

67. Очистка зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна.
68. Схема подготовки зерна к помолу. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
69. Измельчение зерна и промежуточных продуктов.
70. Сортирование продуктов измельчения. Классификация продуктов измельчения.
71. Просеивание в отсевах. Обогащение промежуточных продуктов.
72. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
73. Сортные помолы пшеницы. Другие помолы пшеницы.
74. Задачи теххимического контроля. Оценка мукомольных свойств зерна.
75. Контроль режима работы технологического оборудования. Хранение муки.
76. Значение круп, их пищевая ценность.
77. Характеристика крупяного сырья. Ассортимент и качество крупы.
78. Схема технологического процесса.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.02.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.02.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.02.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухеных дрожжей, приготовления опары и	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с

	<p>автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки</p>	<p>внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--	--	--	---

		готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Пояснить назначение, устройство тестомесильной машины А2-ХТБ. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
2. Пояснить основные элементы печи. Устройство, назначение, принцип действия печи ХПП-25: схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
3. Охарактеризовать дозаторы. Пояснить, назначение, устройство, принцип действия дозирочного бочка АСБ-20. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры.
4. Пояснить назначение, устройство и принцип действия взбивального агрегата К-18 для пастилы и зефира, регулировка параметров в этих машинах, основные неисправности.
5. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата БАГ 20/30 системы. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
6. Пояснить назначение, устройство и принцип действия горизонтальной коншмашины, регулировка параметров, основные неисправности.
7. Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора муки МД100. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры.
8. Описать процесс формирования в тестозакаточных машинах. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины РМ-80. Безопасные условия эксплуатации тестозакаточных мантия.
9. Описать оборудование для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа А2-ХРА, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации.
10. Описать оборудование для производства сухарей. Пояснить назначение, устройство, принцип действия машин для формования сухарных плит ФПЛ-2 и МСП-2, их сравнительная характеристика.

11. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6. Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
12. Пояснить классификацию хлебопекарных печей. Устройство, назначение, принцип действия хлебопекарной печи П-104, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации печей.
13. Описать оборудование для деления теста. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тестоделителя А2-ХТН. Безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
14. Описать оборудование для формования карамели. Пояснить назначение, устройство и принцип действия цепной карамелештампующей машины Ш-3, регулировка параметров, основные неисправности.
15. Описать дозаторы жидких компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия дозирочной станции ВНИИХП-0-6.
16. Пояснить назначение, устройство, принцип действия хлебопекарной печи ХПА-40. Схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
17. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестомесильной машины ТМ-63. Сравнительная характеристика Т2-М-63. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
18. Пояснить назначение, устройство и принцип действия помадовзбивальной машины ШАЕ, регулировка параметров и основные неисправности.
19. Описать оборудование для предварительной расстойки. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа с люлечным цепным конвейером для предварительной расстойки, регулирование продолжительности расстойки. Безопасные условия эксплуатации.
20. Описать оборудование, применяемое для производства бараночных изделий. Пояснить устройство, назначение и принцип действия делительноформующего автомата Б4-58. Безопасные условия эксплуатации автомата.
21. Описать оборудование для сыпучих компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия барабанного и ленточного дозатора. 22. Описать оборудование для окончательной расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство, принцип действия шкафа для окончательной расстойки АА-23М, устройство люльки шкафа, регулирование продолжительности расстойки.
22. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины Т1-ХТ-2-3-1. Кинематическая схема закаточной машины.
23. Описать назначение, принцип действия вакуум-аппарата 33-А. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.
24. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тесто делителя «Кузбасс». Кинематическая схема привода, безопасные условия эксплуатации.
25. Пояснить назначение, устройство, принцип действия оборудования для производства соломки. Безопасные условия эксплуатации оборудования.
26. Пояснить классификацию тестомесильных машин, понятие, об интенсивности замеса. Описать устройство, назначение и принцип действия тестомесильной машины Т1-ХТ2-А.
27. Пояснить назначение, устройство, принцип действия ротационной коншмашины. Регулировка параметров и основные неисправности. 29. Описать дозаторы жидких компонентов непрерывного действия. Пояснить назначение, устройство и принцип действия черпакового и стаканчикового дозаторов. Точность дозирования.
28. Пояснить назначение, устройство и принцип действия расстойно-печного агрегата с печью ХПА-40. Безопасные условия эксплуатации агрегатов.
29. Пояснить назначение, устройство, принцип действия тестомесильной машины Х-12Д. Сравнительная характеристика с тестомесильной машиной Х-26. Безопасные условия эксплуатации тестомесильной машины.

30. Описать оборудование применяемого для обработки карамельных масс.
31. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тянульной машины К-4. Регулировка параметров и основные неисправности.
32. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата Л-4-ХАГ-13. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
33. Пояснить назначение, устройство и принцип действия темперирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой. Правила безопасной эксплуатации оборудования.
34. Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора жидки компонентов Ш2-ХДБ. Точность дозирования, понятие абсолютная и относительная погрешность.
35. Описать оборудование для деления теста. Пояснить назначение, устройство и принцип действия делителя - укладчика ШЗЗ-ХДЗУ, регулирование массы куска теста. Безопасные условия эксплуатации делителя-укладчика.
36. Описать оборудование, применяемое для обработки карамельной массы. Пояснить назначение, устройство и принцип действия охлаждающей машины КОМ-2, регулировка параметров и основные неисправности.
37. Описать механизмы для посадки тестовых заготовок в люльке шкафов для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия роторно-ленточного посадчика, кинематическая схема роторно-ленточного посадчика.
38. Пояснить назначение, устройство, принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата МТИПП-РМК. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
39. Пояснить назначение, устройство и принцип действия хлебопекарной печи ФТЛ-2-66, схема движения газов. Сравнительная характеристика печей ФТЛ-2-66 и ФТЛ-20.
40. Описать классификацию теплообменных аппаратов. Пояснить устройство, назначение, принцип действия универсального вакуум-аппарата М-184, регулировка параметров, основные неисправности.
41. Пояснить кинематическую схему тесто делителя А2-ХТН, регулирование массы куска теста, безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
42. Описать процесс формирования тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестоокруглительной машины Т1-ХТС, сделать сравнительную характеристику с тестоокруглительной машиной Т1-ХТН.
43. Пояснить устройство, назначение и принцип действия хлебопекарной печи ПХС-25М. Сделать сравнительную характеристику с печью ПХС-40М. Правила безопасной эксплуатации хлебопекарных печей.
44. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТР. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
45. Пояснить устройство, назначение и принцип действия машины ШПФ, регулировка параметров, основные неисправности.
46. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоделителя РТ2. Правила безопасной эксплуатации при обслуживании.
47. Пояснить устройство, назначение, принцип действия отсадочной машины ШОК. Регулировка параметров и основные неисправности в этих машинах.
48. Описать процесс просеивание муки, классификации просеивателей. Пояснить устройство, назначение и принцип действия просеивателя «Бурат ПБ-1,5», его преимущество и недостатки.
49. Описать оборудование для производства шоколада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия темперирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой.

50. Описать оборудование для производства мармелада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия мармеладоотливочного агрегата ШПФ-М6. Регулировки параметров в данных машинах.
51. Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от ядер кунжута.
52. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТУ-Д.
53. Охарактеризовать основные элементы печи. Пояснить процесс регулирования продолжительности выпечки

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий
2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий
3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий
4. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки
5. Расчёт оборудования для подготовки сырья
6. Расчёт дозаторов
7. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста
8. Расчёт тестоделительных машин
9. Расчёт тестоформирующего оборудования
10. Расчёт шкафов расстойки
11. Расчёт хлебопекарных печей
12. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий
13. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий
14. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий
15. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий
16. Конструкции и расчёт матриц
17. Расчёт шнековых прессов
18. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий
19. Тепловой расчёт сушильных установок

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Рабочими инструментами просеивателей являются...
 - 1) планетарный редуктор;
 - 2) сита различной конструкции;
 - 3) предохранительная решетка;
 - 4) загрузочный бункер.
2. Просеиватели предназначены для...
 - 1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
 - 2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
 - 3) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом;
 - 4) перемешивания смеси компонентов.

3. Месильными органами в тестомесильной машине служат
- 1) станина;
 - 2) кронштейн;
 - 3) дежа;
 - 4) лопасти.
4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?
- 1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
 - 2) дрожжевого теста;
 - 3) слоённого теста;
 - 4) песочного теста.
5. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?
- 1) разгрузочный патрубок;
 - 2) загрузочный бункер;
 - 3) платформа;
 - 4) крыльчатка.
6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?
- 1) электродвигатель отключается;
 - 2) электродвигатель включается;
 - 3) электродвигатель перемещается;
 - 4) электродвигатель загружается.
7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?
- 1) прутковый (проволочный);
 - 2) плоскорешётчатый;
 - 3) крючкообразный;
 - 4) четырёхлопастный.
8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.
- 1) бак;
 - 2) загрузочный лоток;
 - 3) рычаг переключения;
 - 4) зонтик.
9. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?
- 1) тестоворошители;
 - 2) тестоокруглители;
 - 3) тестомножители;
 - 4) просеиватель.
10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?
- 1) просеиватели;
 - 2) тестомесы;
 - 3) протирающие;
 - 4) дозаторы крема.

11. В помещении для обработки яиц применяют:
 - 1) универсальный привод;
 - 2) рефрактометр;
 - 3) овоскоп;
 - 4) темперующую машину.

12. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
 - 1) помещение для обработки яиц;
 - 2) сервизная;
 - 3) для просеивания муки;
 - 4) для охлаждения готовых изделий.

13. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:
 - 1) тестомесильную машину;
 - 2) тестораскаточную машину;
 - 3) взбивальную машину;
 - 4) тестоделитель.

14. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?
 - 1) оцинкованное;
 - 2) нержавеющей сталь;
 - 3) деревянное;
 - 4) пластиковое.

15. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?
 - 1) из слоённого;
 - 2) дрожжевого;
 - 3) песочного;
 - 4) бисквитного.

16. Сырьё, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в...
 - 1) кладовую суточного запаса;
 - 2) помещение для просеивания муки;
 - 3) помещение для обработки яиц;
 - 4) экспедицию.

17. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления...
 - 1) заварного теста;
 - 2) миндального теста;
 - 3) слоеного теста;
 - 4) песочного теста.

18. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...
 - 1) тестомесильная машина;
 - 2) взбивальная машина;
 - 3) мармиты;
 - 4) протирачная машина.

19. Варят сироп в...
 - 1) наплитных котлах

- 2) противнях;
- 3) автоклавах;
- 4) тарталетницах.

10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- 3) ополаскивание и хранение;
- 4) сушка в сушильном шкафу.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования для производства хлеба и макаронных изделий.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.
3. Способы разрыхления теста. Общая характеристика
4. Технологии приготовления хлебобулочных изделий. Основные технологические

этапы.

5. Процессы, протекающие в тесте при брожении
6. Процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий
7. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Хлебная корзина ресторана.
8. Органолептическая оценка сдобных булочных изделий
9. Виды и причины брака хлебобулочных изделий, вызванные некачественным сырьем
10. Виды и причины брака хлебобулочных изделий, вызванные нарушением технологического процесса
11. Упек, его значение, способы снижения.
12. Мучные кондитерские изделия – общая характеристика, ассортимент, установление сроков хранения
13. Технология приготовления бисквитного полуфабриката
14. Виды и причины брака бисквитных полуфабрикатов
15. Механизм разрыхления бисквитного полуфабриката
16. Разновидности бисквитных полуфабрикатов. Особенности технологий
17. Органолептическая оценка бисквитных полуфабрикатов
18. Технология приготовления песочного полуфабриката
19. Виды и причины брака песочных полуфабрикатов
20. Характеристика песочных полуфабрикатов, органолептическая оценка
21. Технология приготовления слоеного полуфабриката
22. Виды и причины брака слоеных полуфабрикатов
23. Механизм разрыхления слоеного полуфабриката
24. Характеристика слоеного полуфабриката, ассортимент изделий, органолептическая оценка
25. Технология приготовления заварных полуфабрикатов
26. Виды и причины брака заварных полуфабрикатов
27. Механизм разрыхления заварного полуфабриката
28. Характеристика, ассортимент, органолептическая оценка изделий из заварного теста
29. Технология приготовления воздушных полуфабрикатов
30. Виды и причины брака воздушных полуфабрикатов
31. Технология приготовления крошкового полуфабриката
32. Виды и причины брака крошковых полуфабрикатов
33. Сироп для промочки. Цель применения, технология приготовления
34. Сироп для тиражирования. Цель применения, технология приготовления
35. Жженка. Цель применения, технология приготовления
36. Помады. Цель применения, технология приготовления
37. Сливочный (масляный) крем. Технология приготовления
38. Разновидности сливочного (масляного) крема. Особенности технологий.
39. Виды и причины брака сливочного (масляного) крема.
40. Белковый крем. Разновидности. Технология приготовления
41. Виды и причины брака белкового крема
42. Кремы на основе растительных сливок. Технология приготовления.
43. Достоинства и недостатки кремов на основе растительных сливок
44. Желе, способы применения, технология приготовления
45. Мягкие (нейтральные) гели. Характеристика, достоинства и недостатки.
46. Хлебопекарные улучшители. Виды. Цели использования.
47. Сухие композитные смеси хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Характеристика. Достоинства и недостатки
48. Направления повышения пищевой ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
49. Подготовка сырья к производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
50. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние количества и качества

клейковины на качество готовых изделий.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.02.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.02.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.02.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухеных дрожжей, приготовления опары и	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с

	<p>настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила</p>	<p>внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--	--	--	---

		упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.02.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Классификация теста.
2. Виды сортов муки, их характеристика.
3. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
4. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
5. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
6. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
7. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
8. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фарша, требования к качеству и условия хранения.
9. Подготовка рыбы и рыбного сырья для приготовления фаршей.
10. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
11. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
12. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
13. Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
15. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.
16. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.

17. Вкусовые и ароматические вещества.
18. Технология приготовления рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты.
19. Технология приготовления фруктовых начинок.
20. Технология приготовления рыбного фарша
21. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.
22. Значение изделий из теста.
23. Способы разрыхления теста.
24. Характеристика разрыхлителей теста.
25. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
26. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
27. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
28. Рецептура опары, проверка дрожжей на подъемную силу.
29. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
30. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
31. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
32. Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.
33. Форма пирожков. Технология приготовления расстегаев.
34. Технология приготовления кулебяки. Начинки.
35. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста. Правила подготовки масла.
36. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
37. Химический состав и пищевая ценность хлеба.
38. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Классификация хлебобулочных изделий.
40. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста
41. Технология приготовления слойки с повидлом.
42. Ассортимент пирогов. Технология приготовления пирога «Московского».
43. Какой хлеб считается праздничным.
44. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
45. Виды теста, используемые для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
46. Приготовление праздничного хлеба «Каравай «Свадебный».
47. Приготовление праздничного хлеба «Кулич пасхальный».
48. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и срок хранения.
49. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.
50. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
51. Технология приготовления сдобного пресного теста.
52. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
53. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
54. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
55. Значение инвертного сиропа.
56. Ассортимент изделий из пряничного заварного теста.
57. Ассортимент изделий из пряничного сырцового теста.
58. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
59. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста.
60. Роль жира и сахара в песочном тесте.

61. Виды брака песочного теста.
62. Способы разделки печенья.
63. Особенности замеса, разделки песочного теста.
64. Режим выпечки изделий из песочного теста.
65. Характеристика пресного сдобного теста.
66. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
67. Виды бисквита.
68. Соотношение сырья на бисквит основной.
69. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
70. Ассортимент изделий из бисквита основного.
71. Особенности бисквита «Буше».
72. Почему полуфабрикат называется воздушным.
73. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
74. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
75. Виды брака воздушного полуфабриката.
76. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
77. Ассортимент изделий из заварного теста.
78. Виды брака заварного теста.
79. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
80. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
81. Как производят слоение теста сливочным маслом.
82. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.
83. Пирожные – это... (определение). Ассортимент в зависимости от выпеченного полуфабриката. Масса пирожных. Требования к качеству.
84. Ассортимент песочных пирожных.
85. Правила подготовки выпеченного бисквита для бисквитных пирожных.
86. Особенность приготовления бисквитного пирожного буше.
87. Технология приготовления брауни.
88. Технология приготовления «пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.
89. Технология приготовления заварного пирожного «Эклер».
90. Технология приготовления бисквитного пирожного «Буше».
91. Торты – это... (определение). Ассортимент праздничных тортов. Масса тортов. Требования к качеству.
92. Перечислить операции приготовления праздничных тортов.
93. Способы и правила монтажа праздничных тортов.
94. Назвать ассортимент бисквитных тортов.
95. Назвать ассортимент песочных тортов.
96. Требования к качеству тортов.
97. Что такое упек и припек. Назвать пути уменьшения упека.
98. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
99. Характеристика рецептуры сиропов.
100. Назвать ассортимент масляных кремов.
101. Режим хранения кондитерских изделий с масляным кремом.
102. Ассортимент белковых кремов.
103. Режим хранения кондитерских изделий с белковым кремом.
104. Виды посыпок.
105. Ассортимент фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов.
106. Как используют мастику и марципан.
107. Технология приготовления помады. Ассортимент.
108. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
109. Перечислить инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.

110. Требования к обработке отсадочных мешков и трубочек.
111. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов в изделиях.
112. Перечислить упаковочные материалы, используемые для реализации кондитерских изделий.
113. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическая работа №1

Расчет рецептуры для приготовления сдобы обыкновенной (сдобы выборгской); подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической схемы производства.

Цель работы:

1. Освоить метод расчета рецептуры сдобы обыкновенной на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
2. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства
3. Составить технологическую схему производства изделия

Порядок проведения работы:

1. Расчет рабочей рецептуры.
 - 1.1. Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным сортом изделия на 30 шт. готовой продукции.
 - 1.2. Расчет количества воды, необходимое для замеса теста (по рабочей рецептуре).
2. Подбор необходимого оборудования и инвентаря
3. Составление технологической схемы производства (на схеме указать сырье и действие, совершаемое с ним, без параметров технологического процесса)

Практическая работа №2

Расчет рецептуры для приготовления куличей (караваев); подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической схемы производства.

Цель работы:

1. Освоить метод расчета рецептуры каравая на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
2. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства
3. Составить технологическую схему производства изделия

Порядок проведения работы:

1. Расчет рабочей рецептуры.
 - 1.1. Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным сортом изделия на 6 кг готовой продукции.
 - 1.2. Расчет количества воды, необходимое для замеса теста (по рабочей рецептуре). Расчет производится по формуле:
2. Подбор необходимого оборудования и инвентаря
3. Составление технологической схемы производства (на схеме указать сырье и действие, совершаемое над ним, без параметров технологического процесса)

Лабораторная работа

Лабораторная работа № 1

«Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий: сдобы обыкновенной (сдобы Выборгской); оценка качества»

Цель работы:

1. Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических параметров.
2. Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям.
3. Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда.

Теоретические основы:

Сдобные булочные изделия составляют большую группу разнообразных, приятного вкуса и привлекательного внешнего вида изделий. Благодаря высокому содержанию сахара, жира, яиц и других сдобящих компонентов являются высококалорийными, хорошо усваиваемыми продуктами.

Ассортимент сдобных булочных изделий, вырабатываемых в нашей стране, весьма разнообразен, насчитывает сотни наименований. Эти изделия различаются рецептурным составом, формой, массой, отделкой поверхности.

Технология изготовления сдобы обыкновенной включает:

- подготовку сырья и полуфабрикатов;
- приготовление опары;
- брожение опары;
- приготовление теста;
- брожение теста;
- разделку (формование);
- расстойку;
- отделку;
- выпечку.

Порядок проведения работы:

1. Приготовление сдобы обыкновенной
 - 1.1. Подготовка сырья. Описание подготовки сырья:
 - 1.2. Приготовление опары. Брожение опары

Описание технологии приготовления опары (последовательность загрузки сырья,

температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.3. Приготовление теста. Брожение теста

Описание технологии приготовления теста (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.4. Разделка (формование тестовых заготовок). Отделка перед выпечкой
Описание технологии и параметров (деление теста на куски определенной массы, подготовка противней):

1.5. Выпечка.

Описание процессов выпечки (технологические параметры выпечки - температура пекарной камеры, продолжительность выпечки, охлаждение выпеченных изделий).

2. Органолептическая оценка готовых изделий

Внешний вид:

Форма _____

Поверхность _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Вид в изломе _____

Выводы: (о соответствии изготовленного изделия общим технологическим требованиям по органолептическим показателям качества).

Лабораторная работа № 2

«Приготовление и оформление праздничного хлеба: куличей (караваев); оценка качества»

Цель работы:

1. Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических параметров.
2. Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям.
3. Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда.

Теоретические основы:

Каравай – это очень вкусный хлеб, он может быть очень и очень сдобным, практически таким же сдобным как пасхальные кулич, без изюма и цукатов, или же просто сдобным, как сладкие булочки, или же настолько несдобным, простым, что в нем жира и сахара будет меньше чем в нарезных батонах и сайках.

От любого другого хлеба каравай, в современном или обрядовом смысле слова, отличается тем, что его украшают по поверхности либо тем же тестом, из которого пекут хлеб, либо специальным декоративным тестом без дрожжей. Так же важны символические украшения на поверхности каравая, обрамление его боков и макушки - косы и голуби-лебеди на свадебном каравае, соль в солонке в углублении или в тестяном стаканчике на макушке каравая, когда каравай (так называемый "хлеб-соль") пекут по случаю дорогих гостей в доме, или же колосья пшеницы и другие растительные мотивы - символы благополучия и достатка, если каравай пекут чтобы отметить застольем конец сбора урожая или день рождения и т.п.

Технология изготовления каравая включает:

- подготовку сырья и полуфабрикатов;
- приготовление опары;
- брожение опары;
- приготовление теста;
- брожение теста;
- разделку (формование);
- расстойку;

- отделку;
- выпечку.

Порядок проведения работы:

1. Приготовление каравая

1.1. Подготовка сырья Описание подготовки сырья:

1.2. Приготовление опары. Брожение опары

Описание технологии приготовления опары (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.3. Приготовление теста. Брожение теста

Описание технологии приготовления теста (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.4. Разделка (формование тестовых заготовок). Отделка перед выпечкой
Описание технологии и параметров (деление теста на куски определенной массы, подготовка противней):

1.5. Выпечка.

Описание процессов выпечки (технологические параметры выпечки - температура пекарной камеры, продолжительность выпечки, охлаждение выпеченных изделий).

2. Органолептическая оценка готовых изделий

Внешний вид:

Форма _____

Поверхность _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Вид в изломе _____

Выводы: (о соответствии изготовленного изделия общим технологическим требованиям по органолептическим показателям качества).

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

А) по виду

- Б) по сорту
В) по типу
Г) всё вышеперечисленное
2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки
А) газообразующая способность
Б) цвет муки и крупность помола
В) сила муки
Г) всё вышеперечисленное
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это
А) сила муки
Б) газообразующая способность
В) сахаробразующая способность
Г) крупность помола
4. Чему равна базисная влажность муки
А) 12%
Б) 14,5%
В) 13%
Г) 16%
5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам
А) сильная
Б) слабая
В) средняя
Г) всё вышеперечисленное
6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста
А) прессованных
Б) сухих, первый сорт
В) сухих, высший сорт
Г) дрожжевого молока
7. Что относят к сахаросодержащим продуктам
А) сахар, сахарная пудра
Б) мёд
В) патока
Г) всё вышеперечисленное
8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра
А) сметана
Б) молочная сыворотка
В) молоко
Г) молоко сухое
9. Что собой представляет солод
А) пряность
Б) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке

- В) пищевая добавка
- Г) сушеный виноград

10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

- А) органические кислоты
- Б) ПАВ
- В) минеральные соли
- Г) клейковина

11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

- А) созревание
- Б) плесневение
- В) прогоркание
- Г) прокисание

12. Укажите цель просеивания муки

- А) удаление посторонних частиц
- Б) насыщение воздухом
- В) разрыхление и созревание
- Г) всё вышеперечисленное

13. Какова оптимальная температура в мучных складах

- А) не ниже 8 градусов
- Б) не ниже 22 градусов
- В) не выше 22 градусов
- Г) не выше 4 градусов

14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- А) повышению подъемной силы дрожжей
- Б) сокращению длительности брожения
- В) снижению расхода дрожжей
- Г) все вышеперечисленное

15. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- А) патоку
- Б) инвертный сироп
- В) пищевую кислоту
- Г) все вышеперечисленное

16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

- А) 1
- Б) 3
- В) 2
- Г) 4

17. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

- А) яичный порошок
- Б) меланж
- В) сухое молоко
- Г) солод

18. С какой целью подогревают паточку перед пуском в производство

- А) для увеличения вязкости
- Б) для уменьшения вязкости
- В) для ослабления вкуса
- Г) для усиления вкуса

19. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- А) кориандр
- Б) тмин
- В) семена мака
- Г) анис

20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

- А) красители
- Б) хлебные улучшители
- В) ароматизаторы
- Г) все вышеперечисленное

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом
2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом
3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии
4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах
5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок
6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов
7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей
8. Производство карамели
9. Производство шоколада
10. Производство мармеладных изделий
11. Производство пастильных изделий
12. Производство халвы
13. Производство печенья
14. Производство пряников
15. Производство вафель
16. Производство макаронных изделий
17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Технологическая схема приготовления хлеба
2. Сырьё хлебопекарного производства
3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство
4. Приготовление теста

5. Разделка теста
6. Выпечка хлеба
7. Хранение и транспортирование хлеба
8. Ассортимент хлебобулочных изделий
9. Качество хлеба
10. Дефекты и болезни хлеба
11. Классификация макаронных изделий
12. Технологические схемы производства макаронных изделий
13. Хранение и подготовка сырья к производству
14. Приготовление теста
15. Формование макаронных изделий
16. Разделка сырых макаронных изделий
17. Сушка макаронных изделий
18. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий
19. Характеристика сырья
20. Технология карамели
21. Технология шоколада
22. Технология конфет
23. Технология халвы
24. Технология мармелада и пастилы
25. Технология мучных кондитерских изделий

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и

который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.02.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.02.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.02.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских</p>	<p>материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; 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, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
--	---	--	--

изделий из растительного сырья,	технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
---------------------------------	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Классификация теста.
2. Виды сортов муки, их характеристика.
3. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
4. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
5. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
6. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
7. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
8. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фарша, требования к качеству и условия хранения.
9. Подготовка рыбы и рыбного сырья для приготовления фаршей.

10. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
11. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
12. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
13. Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
15. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.
16. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.
17. Вкусовые и ароматические вещества.
18. Технология приготовления рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты.
19. Технология приготовления фруктовых начинок.
20. Технология приготовления рыбного фарша
21. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.
22. Значение изделий из теста.
23. Способы разрыхления теста.
24. Характеристика разрыхлителей теста.
25. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
26. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
27. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
28. Рецептура опары, проверка дрожжей на подъемную силу.
29. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
30. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
31. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
32. Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.
33. Форма пирожков. Технология приготовления расстегаев.
34. Технология приготовления кулебяки. Начинки.
35. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста. Правила подготовки масла.
36. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
37. Химический состав и пищевая ценность хлеба.
38. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Классификация хлебобулочных изделий.
40. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста
41. Технология приготовления слойки с повидлом.
42. Ассортимент пирогов. Технология приготовления пирога «Московского».
43. Какой хлеб считается праздничным.
44. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
45. Виды теста, используемые для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
46. Приготовление праздничного хлеба «Каравай «Свадебный».
47. Приготовление праздничного хлеба «Кулич пасхальный».
48. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и срок хранения.
49. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.
50. Способы разрыхления бездрожжевого теста.

51. Технология приготовления сдобного пресного теста.
52. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
53. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
54. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
55. Значение инвертного сиропа.
56. Ассортимент изделий из пряничного заварного теста.
57. Ассортимент изделий из пряничного сырцового теста.
58. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
59. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста.
60. Роль жира и сахара в песочном тесте.
61. Виды брака песочного теста.
62. Способы разделки печенья.
63. Особенности замеса, разделки песочного теста.
64. Режим выпечки изделий из песочного теста.
65. Характеристика пресного сдобного теста.
66. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
67. Виды бисквита.
68. Соотношение сырья на бисквит основной.
69. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
70. Ассортимент изделий из бисквита основного.
71. Особенности бисквита «Буше».
72. Почему полуфабрикат называется воздушным.
73. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
74. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
75. Виды брака воздушного полуфабриката.
76. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
77. Ассортимент изделий из заварного теста.
78. Виды брака заварного теста.
79. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
80. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
81. Как производят слоение теста сливочным маслом.
82. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.
83. Пирожные – это...(определение). Ассортимент в зависимости от выпеченного полуфабриката. Масса пирожных. Требования к качеству.
84. Ассортимент песочных пирожных.
85. Правила подготовки выпеченного бисквита для бисквитных пирожных.
86. Особенность приготовления бисквитного пирожного буше.
87. Технология приготовления брауни.
88. Технология приготовления «пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.
89. Технология приготовления заварного пирожного «Эклер».
90. Технология приготовления бисквитного пирожного «Буше».
91. Торты – это...(определение). Ассортимент праздничных тортов. Масса тортов. Требования к качеству.
92. Перечислить операции приготовления праздничных тортов.
93. Способы и правила монтажа праздничных тортов.
94. Назвать ассортимент бисквитных тортов.
95. Назвать ассортимент песочных тортов.
96. Требования к качеству тортов.
97. Что такое упек и припек. Назвать пути уменьшения упека.
98. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.

99. Характеристика рецептуры сиропов.
100. Назвать ассортимент масляных кремов.
101. Режим хранения кондитерских изделий с масляным кремом.
102. Ассортимент белковых кремов.
103. Режим хранения кондитерских изделий с белковым кремом.
104. Виды посыпок.
105. Ассортимент фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов.
106. Как используют мастику и марципан.
107. Технология приготовления помады. Ассортимент.
108. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
109. Перечислить инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.
110. Требования к обработке отсадочных мешков и трубочек.
111. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов в изделиях.
112. Перечислить упаковочные материалы, используемые для реализации кондитерских изделий.
113. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

Задание №1

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.

Задание №2

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража.

Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа:

Задача №1

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Рецептура Батона ямского:

Для изделий булочных, сдобных и хлеба из пшеничной муки тесто готовится традиционным безопасным способом с продолжительностью брожения 2-2,5 часа до достижения необходимой кислотности теста.

Замес теста осуществляется в тестомесильной машине ТММ – 1М с подкатной дежой. В дежу тестомесильной машины ссыпают необходимое количество муки, добавляют дрожжевую суспензию, сахарный, солевой растворы, воду и другое сырье, предусмотренное рецептурой. Замес теста сначала производится на медленной скорости в течение 8 минут, затем на большой скорости в течение 9 минут.

Технологическая карта батона «Ямского».

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Дрожжи	200	200
Соль	100	100
Вода	3000	3000
Жир	350	350

Внешний вид: продолговатая форма, поверхность ровная, без трещин.

Вкус и запах: свойственный входящим компонентам.

Консистенция: пористая.

Цвет: корочка светло-коричневая.

Срок хранения: 24 часа.

Задание: Составить технологическую карту приготовления булочки «Российской» и пересчитать на 60 порций, ватрушка венгерская и пересчитать на 15 порций, кулебяка и пересчитать на 35 порций, пирожки печеные и пересчитать на 75 порций.

Задача №2 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба.

Правила проведения бракеража

Для проведения бракеража необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям

действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания. Председателем бракеражной комиссии может быть: заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог (при наличии).

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Требования к качеству хлеба:

Качество хлеба оценивают органолептически: по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху, которые должны соответствовать установленным требованиям.

Наименование показателя Характеристика

Внешний вид:

форма

подового

поверхность

Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Округлая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков. Допускается при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой 1 – 2 небольших слипа.

Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с техническим описанием.

Допускается наличие шва от делителя

цвет

От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)

состояние мякиша:

пропеченность

Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.

промесс

пористость

Вкус

Без комочков и следов непромеса.

Запах

Развитая без пустот и уплотнений.

Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Свойственный данному виду изделия, без постороннего

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах,

обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Вариант 1.

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
 - а) 25-35° С;
 - б) 45-50° С;
 - в) 20-25° С;
 - г) 50-55° С.
2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причины возникновения:
 - а) много соли;
 - б) недостаточная расстойка;
 - в) высокая температура печи;
 - г) много муки.
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
 - а) пониженный обобъем;
 - б) тесто кислое;
 - в) образование высохшего слоя;
 - г) недостаточный подъём.
4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:
 - а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
 - б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
 - в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
 - г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.
5. Температура опары должна быть:
 - а) 27-29° С;
 - б) 30-35° С;
 - в) 25-27° С;
 - г) 35-40° С.
6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:
 - а) добавление аммония углекислого;
 - б) добавление соды;
 - в) взбивание;

- г) добавление дрожжей.
7. Тарталетки изготавливают из:
- а) песочного теста;
 - б) заварного теста;
 - в) сдобного пресного теста;
 - г) из дрожжевого теста.
8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:
- а) 1:1;
 - б) 1:1,5;
 - в) 1:2;
 - г) 1:3.
9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется жидкости:
- а) 4 л;
 - б) 2,5л;
 - в) 1,5л;
 - г) 3л.
10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
- а) для удаления избытка углекислого газа;
 - б) для прекращения брожения;
 - в) для равномерного распределения дрожжей;
 - г) для удаления этилового спирта.
11. Установить последовательность операций при приготовлении
- а) дрожжевого опарного теста;
 - б) брожение теста;
 - в) брожение опары;
 - г) замес теста;
 - д) приготовление опары.
12. Установить последовательность операций при разделке
- а) дрожжевого теста;
 - б) подкатка;
 - в) промежуточная расстойка;
 - г) деление;
 - д) окончательная расстойка;
 - е) отделка до выпечки;
 - ж) формование.
13. Установить соответствие:
- А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:
- Б. Тесто дрожжевое изделия:
1. Блины
 2. Оладьи
 3. Профитроли
 4. Пельмени
 5. Лапша
 6. Вареники
 7. Блинчики

8. Расстегаи
9. Ватрушки
10. Тарталетки

14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют. Какое это изделие?
- а) расстегаи
 - б) пирожки
 - в) кулебяка
15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.
- а) заварной
 - б) крем «Новый»
 - в) белковый
 - г) крем «Шарлотт»

Вариант 2.

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?
 - а) патока
 - б) мед
 - в) воскresенье
 - г) сироп
2. Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?
 - а) «букет»
 - б) «сухие духи»
 - в) «смесь пряностей»
3. Что можно добавить в помаду для усиления блеска?
 - а) яичный желток
 - б) сливочное масло
 - в) яичный белок
 - г) сгущенное молоко
4. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?
 - а) опарный
 - б) безопарный
 - в) слоеный
5. Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре: Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.
 - а) сочни с творогом
 - б) ватрушки
 - в) пирожки
 - г) булочки
6. От чего зависит продолжительность замеса теста?
 - а) от качества муки

- б) от количества муки
 - в) от добавленной в него жидкости
 - г) от добавленного в него сырья
7. Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.
- а) сдобное пресное тесто
 - б) пряничное тесто
 - в) блинчатое тесто
 - г) песочное тесто
8. После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.
- а) недостаточно разрыхлителя
 - б) длительный замес
 - в) мало сахара
 - г) высокая температура при замесе
 - д) много соды.
9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.
- а) белковый (заварной)
 - б) крем «Новый»
 - в) белковый (сырцовый)
 - г) крем «Шарлотт»
10. Какова стандартная влажность муки?
- а) 16,5 %
 - б) 18,5 %
 - в) 15,5 %
 - г) 14,5 %
11. Определить какому изделию относятся эти требования к качеству? Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.
- а) сливочный крем
 - б) белковый крем
 - в) крем зефир
 - г) крем из сливок
12. Вместо чего используют инвертный сироп?
- а) вместо патоки
 - б) вместо сиропа
 - в) меда
 - г) сгущенного молока
13. Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству? Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %
- а) кисель
 - б) зефир
 - в) глазурь

г) желе

14. До какой температуры охлаждают помадный сироп?

- а) 25 – 30⁰С
- б) 35 – 40⁰С
- в) 45 – 50⁰С
- г) 55 – 60⁰С

15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.

- а) крем «Новый»
- б) крем сливочный основной
- в) крем заварной
- г) крем «Гляссе»

Эталон ответов

Вариант 1

1. а	8. б
2. в	9. г
3. в	10. а
4. а	11. 4.2.3.1
5. в	12. 3.1.2.4.6.5
6. б	13. А-1.2.4.5; В-8.9
7. а	14. б
	15. в

Вариант 2

1. а	8. б. г
2. б	9. г
3. б	10. г
4. б	11. в
5. б	12. а
6. а	13. г
7. г	14. в
	15. г

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью;

демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Классификация и ассортимент печенья.
2. Технологические схемы производства затяжного печенья
3. Технологические схемы производства овсяного печенья
4. Технологические схемы производства сахарного печенья
5. Технологические схемы производства песочного печенья
6. Технологические схемы производства сырцовых пряников
7. Организация производства печенья на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.
8. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства печенья.
9. Технологические схемы производства заварных пряников
10. Особенности приготовления пряников с начинкой и коврижек.
11. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства пряников.
12. Классификация тортов и пирожных, производство отдельных групп этих изделий
13. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства тортов и пирожных.
14. Технологические схемы производства кексов на химических разрыхлителях и дрожжах.
15. Санитарные требования к технологическим процессам и производственным помещениям в производстве кексов.
16. Виды и рецептуры вафель. Технологическая схема производства вафель.
17. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства вафель.
18. Основные этапы разработки новых видов продукции.
19. Микробиологические процессы, происходящие при выработке мучных кондитерских изделий
20. Микроорганизмы, вредители кондитерского производства.
21. Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства.
22. Контроль качества мучных кондитерских изделий.
23. Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья, для просеивания
24. Оборудование для измельчения. Основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования
25. Оборудование смешивания сырья и получения однородных масс
26. Аппараты для термической обработки какао-бобов и орехоплодных ядер.

27. Технологические насосы.
28. Технологические схемы производства бисквитных тортов
29. Технологические схемы производства песочных тортов
30. Технологические схемы производства крошковых тортов
31. Раскрыть технологический процесс производства леденцовой карамели.
32. Органолептические показатели качества леденцовой карамели.
33. Жгутовывагиватель ТМ-1. Назначение, устройство, принцип действия.
34. Раскрыть технологический процесс производства карамели с начинкой.
35. Классификация карамели.
36. Цепная карамелережущая машина ЛРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
37. Раскрыть технологический процесс производства шоколада молочного.
38. Органолептические показатели качества шоколада молочного.
39. Очистительно-сортировочная машина МТРА. Назначение, устройство, принцип действия.
40. Раскрыть технологический процесс производства какао-порошка.
41. Качественные показатели какао-порошка.
42. Дробильно-сортировочная машина. Назначение, устройство, принцип действия.
43. Раскрыть технологический процесс производства помадных конфет.
44. Физико-химические показатели помадных конфет.
45. Помадовзбивальная машина ШАЕ с охлаждающим шнеком. Назначение, устройство, принцип действия.
46. Раскрыть технологический процесс производства литого ириса.
47. Качественные показатели литого ириса.
48. Температурующая машина МТ-250. Назначение, устройство, принцип действия.
49. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада.
50. Качественные характеристики фруктово-ягодного мармелада.
51. Универсальный варочный вакуум-аппарат М-184. Назначение, устройство, принцип действия.
52. Раскрыть технологический процесс производства ванильной пастилы.
53. Органолептические показатели ванильной пастилы.
54. Охлаждающий агрегат АОК-2. Назначение, устройство, принцип действия.
55. Раскрыть технологический процесс производства сахарного драже.
56. Качественные показатели сахарного драже.
57. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
58. Раскрыть технологический процесс производства подсолнечной халвы.
59. Качественные показатели халвы. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов халвы.
60. Двухвалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
61. Раскрыть технологический процесс производства шоколада пористого.
62. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов шоколада.
63. Пятивалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
64. Раскрыть технологический процесс производства пралиновых конфет.
65. Качественные показатели пралиновых конфет.
66. Машина для отливки конфет в крахмальные формы. Назначение, устройство, принцип действия.
67. Раскрыть технологический процесс производства тиражированного ириса.
68. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов ириса.
69. Опрокидывающийся варочный котел. Назначение, устройство, принцип действия.
70. Раскрыть технологический процесс производства желеиногo мармелада.
71. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов мармелада.

72. Змеевиковый вакуум-выпарной аппарат 33-А. Назначение, устройство, принцип действия.
73. Раскрыть технологический процесс производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
74. Качественные показатели мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
75. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
76. Раскрыть технологический процесс производства ванильного зефира.
77. Качественные показатели ванильного зефира.
78. Трехкамерный взбивальный агрегат К-18 непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.
79. Раскрыть технологический процесс производства драже «Арахис в сахаре».
80. Качественные показатели драже «Арахис в сахаре».
81. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
82. Раскрыть технологический процесс производства тахинной халвы.
83. Качественные показатели тахинной халвы.
84. Промывочная машина для кунжутных семян. Назначение, устройство, принцип действия.
85. Раскрыть технологический процесс производства арахисовой халвы.
86. Качественные показатели арахисовой халвы.
87. Веечная машина МИС-50. Назначение, устройство, принцип действия.
88. Раскрыть технологический процесс производства шоколада фигурного.
89. Качественные показатели шоколада фигурного.
90. Горизонтальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
91. Раскрыть технологический процесс производства шоколада с начинкой.
92. Качественные показатели шоколада с начинкой.
93. Вертикальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
94. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-желейных конфет.
95. Сравнительная характеристика органолептических показателей конфет.
96. Поточная линия для производства конфет отливкой в силиконовые формы. Назначение, устройство, принцип действия.
97. Раскрыть технологический процесс производства грильяжных конфет.
98. Качественные показатели грильяжных конфет.
99. Неопрокидывающийся варочный котел 28-А. Назначение, устройство, принцип действия.
100. Раскрыть технологический процесс производства помадного драже.
101. Качественные показатели помадного драже.
102. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
103. Раскрыть технологический процесс производства ликёрного драже.
104. Качественные показатели ликёрного драже.
105. Охлаждающая машина КОМ – 2 для карамельной массы. Назначение, устройство, принцип действия.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.03.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА,
САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.03.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.03.01.01 Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку utfелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и

		оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов	кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Хранение сахарной свеклы и процессы, происходящие при хранении.
2. Схемы вентилирования сахарной свеклы.
3. Категории качества свеклы, укладываемой на хранение.
4. Получение известкового молока и сатурационного газа.
5. Технология получения сернистого газа и использование его в сахарном производстве.
6. Отходы свеклосахарного производства. Их переработка и пути использования.
7. Сушка сахара-песка. Условия хранения.
8. Подготовка жомопрессовой воды для диффузии.
9. Теоретические основы адсорбционной очистки сиропов.
10. Переработка тростникового сахара-сырца.
11. Технология получения сахара-рафинада.

12. Основы кристаллизации сахарозы.
13. Технологические особенности производства отечественного свекловичного сахара.
14. Мировое производство сахара и его особенности.
15. Свеклосахарный подкомплекс. России и его место в структуре
16. Прогноз развития отечественной сахарной отрасли на период до
17. Потребность в сахаре для технических целей: анализ потребителей.
18. Состав и физико-химические свойства сахарозы.
19. Чем объясняется способность сахарозы вращать плоскость поляризации луча поляризованного света?
20. Где в сахарном производстве имеет место ферментативный гидролиз сахарозы?
21. Почему сахарные растворы способны к пенообразованию?
22. Зависимость растворимости сахарозы от температуры.
23. Вязкость растворов сахарозы и основные факторы, влияющие на ее величину.
24. Контракция и дилатация сахарных растворов.
25. Термодинамические и теплофизические свойства сахарозы.
26. К какой кристаллографической системе относятся кристаллы
27. Кристаллографические оси и их расположение в кристалле
28. Элементарная ячейка кристалла сахарозы.
29. Что понимают под кристаллической формой кристалла и чем она определяется?
30. Механизм влияния примесей на форму кристаллов сахарозы.
31. Гидрофильность сахарозы и чем она обусловлена.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит

соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Расчёт производительности оборудования для измельчения
2. Расчёт производительности оборудования для выделения и очистки
3. Расчёт производительности оборудования для сушки
4. Расчёт производительности оборудования для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы
5. Расчёт производительности оборудования для получения сока
6. Расчёт производительности оборудования для очистки сока и сиропа
7. Расчёт производительности оборудования для фильтрации
8. Расчёт производительности оборудования для нагрева, выпаривания и уваривания
9. Расчёт производительности оборудования для обработки утфеля
10. Расчёт производительности оборудования для сушки сахара
11. Расчёт производительности оборудования известкового отделения
12. Расчёт производительности оборудования для производства кускового сахара-рафинада

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Дисахарид из группы олигосахаридов, состоящий из двух моносахаридов:

- а) сахароза +
- б) глюкоза
- в) лактоза

Особенно велико содержание сахарозы в:

- а) брюкв;

- б) сахарной свёкле +
- в) сахарном картофеле

В зависимости от производства различают сахар:

- а) прессованный сахар рафинад, рафинад с тонизирующими добавками, прессованный в кубики, сахар-пудра;
- б) сахар-песок рафинированный, прессованный колотый сахар, рафинадная пудра;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарная (рафинированная) пудра.

Синтетические сладкие вещества (многоатомные спирты), разрушающиеся при высоких температурах:

- а) подсластители;
- б) сахарозаменители;
- в) искусственный мед.

К какой группе углеводов относится сахароза:

- а) дисахаридов +
- б) моносахаридов
- в) трисахаридов

Ценный природный сахаристый продукт, обладающий высокими питательными, лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами, это:

- а) сорбит (получают из глюкозы путем гидрогенизации, содержится в плодах рябин, шиповника, абрикосах, яблоках);
- б) натуральный мед;
- в) стевиозид (получают из листьев растения стевия – медовой травы, путем экстракции с последующим концентрированием и сушкой экстракта).

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки,

исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Хранение и подготовка к переработке сахаросодержащего и крахмалосодержащего сырья, извлечение сахара и крахмала из сырья.
2. Получение сахара-песка и сахара-рафинада, крахмала и его модификаций, сахаристых крахмалопродуктов, сахаросодержащих кондитерских изделий и изделий из крахмалосодержащего сырья.
3. Получение пищевых продуктов из свеклы, зернового и клубниевое сырья.
4. Использование заменителей, вторичных ресурсов сахарного и крахмалопаточного производств и новых материалов.
5. Методы контроля технологических процессов сахарного, крахмалопаточного, кондитерского и макаронного производств.
6. Разработка агроселекционных задач повышения производства и послеуборочной обработки чая и некоторых субтропических культур, совершенствование отечественных технологий производства быстрорастворимых чаев лечебно-профилактического назначения.
7. Разработка технологии получения и применения экстрактов из чая, кофе и субтропического растительного сырья.
8. Разработка новых технологий газожидкостной обработки табачного сырья.
9. Разработка технологий некурительного табачного продукта с пониженными токсическими свойствами, производство восстановленного табака.
10. Интенсификация процессов ферментации табака и совершенствование контроля качества сырья.
11. Изучение параметров курения и качества курительных изделий с целью улучшения их биохимического состава.
12. Разработка теоретических основ и изучение принципиальных особенностей комплексной переработки табачных отходов.
13. Разработка перспективных технологий сушки табака: интенсификация за счет прорезания средней жилки или паротермической обработки; гелеосушка.
14. Перспективы развития способов получения восстановленного табака: бумажного, литьевого, напылением, экструзионного.
15. Совершенствование технологий производства курительных изделий с целью уменьшения расхода табака: использование объемного табака, восстановленного табака, стрипсования, переработки средней жилки.
16. Улучшение курительных свойств за счет применения ароматизаторов и соусов, «сухих» ароматизаторов, а также фильтров, уменьшающих грубость табачного дыма.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на

практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.03.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ
ПРОДУКТОВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.03.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.03.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и

		работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов	кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.03.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Разработка технологии получения модифицированного крахмала с заданными свойствами (например, крахмала с высокой клейстеризации, низкокалорийного крахмала, крахмала с улучшенными текстурными свойствами).
2. Влияние различных факторов на свойства крахмала (температура, влажность, рН, обработка ферментами).
3. Исследование влияния добавок на свойства крахмала (например, полисахаридов, белков, жиров).

4. Применение крахмала в пищевой промышленности (например, в хлебопечении, кондитерском производстве, производстве соусов).
5. Технология переработки картофеля на крахмал (описание этапов производства, анализ эффективности, оценка экологических аспектов).
6. Разработка новых продуктов на основе крахмала (например, функциональных продуктов, продуктов с модифицированными текстурами).
7. Технология производства сахара из сахарной свеклы (описание процесса, анализ энергозатрат, оценка качества продукта).
8. Технология производства сахара из сахарного тростника (описание процесса, анализ энергозатрат, оценка качества продукта).
9. Влияние различных факторов на качество сахара (температура, влажность, pH, обработка ферментами).
10. Применение сахара в пищевой промышленности (например, в кондитерском производстве, производстве напитков).
11. Разработка новых продуктов с использованием сахара (например, функциональных продуктов, продуктов с модифицированными текстурами).
12. Исследование влияния сахаров на здоровье человека (например, влияние на уровень глюкозы в крови, развитие кариеса). Технология производства карамели (описание процесса, анализ физико-химических свойств, оценка качества продукта).
13. Технология производства шоколада (описание процесса, анализ физико-химических свойств, оценка качества продукта).
14. Технология производства мармелада (описание процесса, анализ физико-химических свойств, оценка качества продукта).
15. Влияние различных факторов на качество сахаристых продуктов (температура, влажность, pH, обработка ферментами).
16. Разработка новых сахаристых продуктов с улучшенными свойствами (например, с низким содержанием сахара, с использованием натуральных красителей и ароматизаторов).
17. Разработка и исследование новых способов получения крахмала и сахара (например, использование биологических методов).
18. Оптимизация технологических процессов получения крахмала, сахара и сахаристых продуктов (например, снижение энергозатрат, повышение экологической безопасности).
19. Анализ рынка крахмала, сахара и сахаристых продуктов (тенденции, перспективы развития).
20. Влияние новейших технологий на производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов (например, биотехнологии, нанотехнологии).

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическая работа №1

Рассчитайте необходимое количество сахара для приготовления 1000 дм³ сахарного сиропа с массовой долей сухих веществ 70 %. Влажность сахара 0,14 %, относительная плотность сиропа 1,35.

Практическая работа №2

Рассчитайте количество крахмала для получения 100 дал безводного спирта. Плановый выход спирта составляет 66,8 дал/т крахмала.

Практическая работа №3

Рассчитайте калорийность желе при массовой доле сухих веществ 68 %, кислотности 0,2 % (в пересчете на яблочную кислоту). Калорийность сахарозы и яблочной кислоты 4,0 ккал.

Практическая работа №4

На предприятие поступило 1385 кг картофеля. После промывки масса клубней составила 1370 кг. Рассчитайте процентное содержание примесей.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Укажите область применения крахмала. _____

Перечислите продукты, получаемые из крахмала. _____

Перечислите виды сахара:

- По степени очистки _____
- Размеру кристаллов _____

Перечислите виды кондитерских изделий. _____
 Дайте определение цукаты _____
 Каковы особенности химического состава какао – порошка? _____
 Перечислите органолептические показатели качества какао – порошка. _____
 Укажите отличительные особенности процесса производства зеленого чая. _____
 Перечислите факторы, влияющие на вкусовые качества кофе. _____
 Как классифицируют пряности? _____
 По каким показателям оценивают качество майонеза? _____
 Какие пищевые кислоты применяют в качестве приправ? _____
 Как подразделяют виноградные вина по качеству и срокам выдержки? _____
 Чем отличается коньячный спирт от спирта-ректификата? _____
 Какой процесс лежит в основе производства хлебного кваса? _____
 С какой целью на предприятиях общественного питания применяют разрыхлители теста? _____

 В чем состоит сущность спиртового брожения сахаров? _____
 Перечислите желирующие вещества, используемые для приготовления блюд _____

Ответы:

Кондитерская промышленность, ПОП
Кисели, соусы, подливки.
Сахар-сырец; песок, рафинад, пудра.
Сахаристые, мучные.
Целые или нарезанные плоды, проваренные в сиропе, подсушенные, обсыпанные сахаром или глазированные.
Большое содержание белка, теобромина, кофеина.
Порошок темно-корич. цвета, консистенция мягкая, однородная, сыпучая без комков, вкус горьковатый, запах приятный.
Получают без завяливания и ферментации; листья подвергают пропариванию для сохранения зеленой окраски листьев
От вида кофейного дерева, сорта, места произрастания, качества обработки, обжарки.
Листовые. цветочные, семенные. плодовые, коровые. корневые.
Однообразная сметанообразная консистенция с единичными пузырьками воздуха и частиц добавленных пряностей, вкус нежный, слегка острый. цвет желтовато кремовый.
Лимонная, уксусная.
Молодые (реализ. до 1 января после снятия урожая); без выдержки (с 1 января); выдержанные(выдержанные до розлива не менее 6 мес.); марочные(из лучших сортов винограда, выдержка 1,5 года); коллекционные(марочные-3 года)
Коньячный спирт получают путем сбраживания виноградного сахара, спирт-ректификат - путем сбраживания сахара крахмалсодержащих продуктов.
Молочнокислородное и спиртовое брожение
Для получения пышных, пористых хорошо усваиваемых мучных изделий
При этом выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто; а спирт с молочной кислотой образует эфиры, обуславливающие специфический запах; выделяемая теплота поддерживает жизнедеятельность дрожжевых клеток
Желатин, агар, агароид. пектин

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукта и продукции.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Становление и развитие отечественной индустрии производства сахара
2. Становление и развитие отечественной индустрии производства крахмала
3. Технология производства картофельного крахмала
4. Технология производства кукурузного крахмала
5. Технология производства сахара

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Что Вы знаете о возникновении и развитии сахарного производства?
2. Каковы объемы мирового производства тростникового и свекловичного сахара?
3. Развитие сахарного производства в России, современные проблемы и перспективы.
4. Значение углеводов в питании человека и в пищевой промышленности.
5. Какие необходимы климатические и почвенные условия для возделывания сахарной свеклы?
6. Какие основные агрономические приемы применяются при выращивании свеклы?
7. Какие требования предъявляются к качеству свеклы, поступающей на сахарные заводы?
8. Какой общий химический состав свеклы?
9. Структурные формулы глюкозы и фруктозы, чем они отличаются?
10. Факторы, влияющие на разложение глюкозы и фруктозы. Какие продукты при этом образуются?
11. Опишите пути накопления инвертного сахара в продуктах производства. К чему это приводит?
12. Структурная формула сахарозы. Физико-химические свойства сахарозы, проявляющиеся в условиях производства.
13. Факторы, влияющие на разложение сахарозы. Какие катализаторы этого процесса встречаются в условиях сахарного производства? Пути снижения разложения сахарозы.
14. Как влияет сахароза на растворимость извести в воде? Какие еще факторы влияют на растворимость извести?
15. Какие виды брожения возможны в водных растворах сахарозы? Как это свойство используется в промышленности?
16. Назовите состав полисахаридов, встречающихся в условиях производства сахара. Напишите их структурные формулы.
17. Какие безазотистые органические кислоты Вы знаете? Как они ведут себя в производстве?
18. Что такое жиры? Их отношение к производству.
19. Какие изменения претерпевают белковые вещества свеклы при производстве сахара?
20. Назовите аминокислоты, наиболее часто встречающиеся в сахарном производстве.
21. Как изменяются амиды и соли аммония в условиях основной дефекации и при выпаривании очищенного сока? Напишите формулы.
22. В результате каких процессов образуются меланины. Их поведение в производстве.
23. В результате каких взаимодействий образуются меланоидины?
24. На каких стадиях производства может происходить процесс карамелизации сахарозы?
25. Каков химический состав минеральных веществ свеклы? Как они влияют на процесс производства?
26. Какие процессы происходят при хранении свеклы?
27. Какие меры необходимы для снижения потерь сахарозы при хранении свеклы?
28. Какой закон лежит в основе теории противоточного обессахаривания свекловичной стружки П.М. Силина?

29. За счет чего диффузионный сок чище нормального сока свеклы?
30. Назовите особенности технологического режима получения диффузионного сока при применении наклонных и колонных аппаратов.
31. Как влияет качество воды, применяемой для обессахаривания свекловичной стружки, на качество диффузионного сока?
32. Назовите основные факторы, влияющие на процесс диффузии.
33. Опишите процесс получения сушеного жома.
34. Какие процессы происходят на преддефекации?
35. С какой целью осуществляется рециркуляция части осадка сока первой сатурации?
36. Процессы, происходящие на основной дефекации, холодная и горячая ступени основной дефекации.
37. Теория первой сатурации, режим процесса.
38. Схемы и аппараты для фильтрования соков.
39. Цель второй сатурации, оптимальная щелочность.
40. Сульфитация сока, химизм процесса.
41. Как подсчитать эффект очистки сока?
42. Опишите процессы получения извести и сатурационного газа.
43. Какие применяются схемы выпарных станций, каков тепловой режим их работы?
44. Какие химические процессы происходят при выпаривании сока?
45. Способы удаления накипи с поверхности нагрева выпарных аппаратов.
46. Какие растворы называются ненасыщенными, насыщенными и пересыщенными?
47. Что такое коэффициенты насыщения и пересыщения?
48. Как начинается кристаллизация сахарозы? В каких зонах пересыщения можно завести кристаллы?
49. Из каких стадий состоит наращивание кристаллов? Какие факторы влияют на скорость кристаллизации? Какие бывают отклонения и к чему они приводят?
50. Что является движущей силой кристаллизации? За счет чего она создается в вакуум-аппаратах и в кристаллизаторах?
51. Как влияют условия пробеливания (температура, расход воды) на выход, качество продукции, расход пара по заводу?
52. Назовите достоинства сушки сахара в псевдооживленном слое.
53. Какие требования предъявляются к сухому сахару-песку, предназначенному для хранения в таре и без тары?
54. Какие условия хранения сахара-песка?
55. Назовите особенности известных Вам теорий мелассообразования, их достоинства и недостатки.
56. Что такое «нормальная меласса»? От чего зависит ее чистота?
57. Назовите достоинства и недостатки работы продуктового отделения на два и три продукта.
58. Каков состав тростникового сахара-сырца?
59. Условия хранения сахара-сырца.
60. Какие варианты очистки сиропа из сахара-сырца Вы знаете?
61. Расход тепла и пара при переработке сахара-сырца.
62. Каковы положительные и отрицательные стороны переработки сахара-сырца на песочных заводах в межсезонный период и на отдельных специализированных предприятиях.
63. В чем цель рафинирования сахара и какими путями она достигается?
64. Какие варианты очистки рафинадных сиропов Вы знаете?
65. Каким требованиям должен удовлетворять рафинадный сироп, чтобы из него можно было получить высококачественный рафинад?
66. Чем отличается уваривание рафинадных утфелей от свеклосахарных? За счет чего?
67. Какой показатель служит для характеристики работы прессов рафинадной каши?

68. Каков технологический режим сушки прессованного рафинада?
69. Каковы потери в производстве и содержание сахара в рафинадной мелассе?
70. Какие сорта рафинада Вы знаете? Какие требования предъявляются к каждому из них?
71. Каков расход тепла и пара в рафинадном производстве?

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.03.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА,
САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.03.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.03.02.01 Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и</p>	<p>материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации</p>
--	---	---	---

энергосберегающие технологии	технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
------------------------------	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Какие примеси содержит диффузионный сок?
2. Что представляет собой операция «дефекация»?
3. Как влияет режим очистки сока на его качество?
4. Почему диффузионный сок имеет щелочную реакцию?
5. В чем заключается принцип метода анализа щелочности сока?
6. Объясните ход определения и расчеты щелочности нефильтрованного сока.
7. В чем заключается принцип метода анализа теоретической натуральной щелочности?
8. В чем заключается комплексметрическое определение солей кальция?
9. Как влияет щелочность сока I сатурации на качество сока II сатурации?
10. Что такое оптимальная величина щелочности сока I сатурации?
11. Какой должна быть величина оптимальной щелочности I сатурации?
12. Как определяют оптимальную щелочность сока?
13. На каком принципе основано определение оптимальной щелочности?
14. На каком принципе основано определение скорости отстаивания сока I сатурации?
15. Какова скорость осаждения при типовой схеме очистки сока?
16. Какова скорость отстаивания сока при прогрессивной преддефекации сока?
17. Каков ход определения скорости отстаивания сока?

18. Какой видимый и истинный эффект обесцвечивания сахарных растворов обеспечивает сульфитация?
19. На каком принципе основано обесцвечивание сахарных растворов при их сульфитации?
20. Что такое избыточное содержание в соке SO_2 ?
21. С какой целью при определении содержания сернистой кислоты в исследуемый раствор добавляют крахмал?
22. Объясните ход определения содержания сернистой кислоты в сульфитированном соке?
23. Объясните расчетную формулу определения сернистой кислоты?
24. На чем основан метод определения органических веществ биохроматным методом?
25. Как изменяется окраска раствора при титровании?
26. Что происходит при титровании раствора с железом?
27. Объясните ход определения содержания органических веществ в сточных водах сахарного производства?
28. Объясните расчетную формулу определения органических веществ в сточных водах?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

Работа №1. Определение щелочности диффузионного сока I сатурации

Задание 1. Изучить методы определения щелочности нефилтрованного сока и теоретической натуральной щелочности сока первой сатурации, принципы методов, ход определения, расчеты.

Задание 2. Провести анализ щелочности и теоретической натуральной щелочности соков.

Работа №2. Определение оптимальной щелочности сока I сатурации и скорости отстаивания сока I сатурации

Задание 1. Изучить принципы и методы определения оптимальной щелочности сока I сатурации и скорости отстаивания сока.

Задание 2. Провести анализ качества сока I сатурации, определить скорость отстаивания сока.

Работа № 3 Определение оптимальной щелочности сока II сатурации и солей кальция в соках сахарного производства

Задание 1. Изучить метод определения оптимальной щелочности сока II сатурации.

Задание 2. Изучить метод комплексометрического определения кальция и магния обратимым титрованием.

Задание 3. Провести анализ оптимальной щелочности сока и комплексный анализ кальция и магния.

Работа № 4 Определение общего содержания сернистой кислоты в продуктах сахарного производства

Работа № 5 Изучение биохроматного метода определения органических веществ в сточных водах

Задание 1. Изучить принцип метода определения органических веществ в сточных водах сахарного производства.

Задание 2. Ознакомиться с ходом определения органических веществ в сточных водах и формулой расчета.

Задание 3. Провести анализ содержания органических веществ в сточных водах.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Какое сырье используют при производстве крахмала?

Варианты ответов:

- а) картофель;
- б) морковь;
- в) кукурузу;
- г) рис;
- д) пшеницу.

2. Какие продукты получают в результате переработки крахмала?

Варианты ответов:

- а) варенец;

- б) саго искусственное;
- в) галеты;
- г) модифицированные крахмалы;
- д) крахмальную патоку.

3. На какие товарные сорта подразделяют картофельный крахмал?

Варианты ответов:

- а) на сорта не делится;
- б) экстра, высший;
- в) первый, второй;
- г) высший, первый, второй;
- д) экстра, высший, первый, второй.

4. В каком ответе правильно перечислены органолептические показатели качества крахмала?

Варианты ответов:

- а) зольность, внешний вид, кислотность;
- б) щелочность, цвет;
- в) цвет, люстр, запах, вкус;
- г) массовая доля углеводов, внешний вид, запах;
- д) цвет, запах.

5. Что такое крахмальная патока?

Варианты ответов:

- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
- б) продукт многократного измельчения крахмала;
- в) продукт гидролиза сахарозы;
- г) продукт, полученный путем прессования крахмала;
- д) продукт полного гидролиза крахмала.

6. Каким должно быть нормируемое значение массовой доли сахарозы в сахаре-песке?

Варианты ответов:

- а) не менее 99,44%;
- б) не менее 99,75%;
- в) не менее 98,99%;
- г) не менее 100%;
- д) не менее 90%.

7. Какие из заменителей сахара относят к природным?

Варианты ответов:

- а) аспартам;
- б) цикламаты;
- в) алитам;
- г) сорбит;
- д) ксилит.

8. Какой химический процесс составляет основу производства искусственного меда?

Варианты ответов:

- а) окисление;
- б) дегидратация;
- в) гидрогенизация;
- г) гидролиз;

д) сульфитация.

9. В каком ответе правильно перечислены стандартные показатели натуральности меда?

Варианты ответов:

- а) вкус и аромат;
- б) цвет, вкус и аромат;
- в) влажность, содержание механических примесей;
- г) диастазное число, массовая доля сахарозы;
- д) массовая доля редуцирующих сахаров, общая кислотность.

10. Какой вид сахаристых кондитерских изделий представляет собой продукт переработки какао-бобов с сахаром с добавлением (или без) разнообразных ароматических и пищевкусовых веществ?

Варианты ответов:

- а) пастила;
- б) шербет;
- в) шоколад;
- г) халва;
- д) драже.

11. Какой процесс имеет место в технологической схеме производства шоколада?

Варианты ответов:

- а) жиловка;
- б) пассерование;
- в) куттерование;
- г) темперирование;
- д) гидрогенизация.

12. Какие добавки из апробированных практически повышают вкусовые и пищевые достоинства шоколада?

Варианты ответов:

- а) ядра орехов;
- б) молочные продукты;
- в) сыворотка крови;
- г) зерна злаков;
- д) лавровый лист.

13. Какие недопустимые дефекты могут возникнуть в шоколаде?

Варианты ответов:

- а) невыраженные вкус и запах, светло-коричневый цвет;
- б) крошливая консистенция, штафф;
- в) сахарное и жировое «поседение»;
- г) бомбаж, повышенная кислотность;
- д) кристаллизация, высокое содержание редуцирующих сахаров.

14. Как называются кондитерские изделия, получаемые увариванием смеси сахара с патокой или инвертным сахаром до влажности 1–3%?

Варианты ответов:

- а) галеты;
- б) халва;
- в) цукаты;
- г) карамель;

д) зефир.

15. Какие методы защитной обработки поверхности карамели применяют на практике?

Варианты ответов:

- а) глянецвание;
- б) глазирование;
- в) куттерование;
- г) обсыпку сахаром-песком;
- д) лакирование.

16. Какими способами формуют корпуса конфет?

Варианты ответов:

- а) выпрессовыванием;
- б) отливкой;
- в) куттерованием;
- г) размазыванием;
- д) раскалыванием.

17. Какие кондитерские изделия вырабатываются на основе сахара?

Варианты ответов:

- а) карамель;
- б) торты;
- в) печенье;
- г) конфеты;
- д) драже.

18. Какие изделия относятся к мучным кондитерским?

Варианты ответов:

- а) какао-порошок;
- б) галеты;
- в) цукаты;
- г) джем;
- д) казинаки.

19. Какую карамель относят к леденцовой?

Варианты ответов:

- а) монпансье;
- б) Крабовые шейки;
- в) Клубнику со сливками;
- г) Фруктово-ягодный букет;
- д) Мятную.

20. Что такое какао-порошок?

Варианты ответов:

- а) продукт измельчения горького шоколада и сахара-рафинада;
- б) продукт измельчения молочного шоколада и какао-жмыха;
- в) тонко измельченный продукт, получаемый из какао-жмыха, оставшегося после выпрессовывания какао-масла;
- г) продукт переработки оболочек какао-бобов какавеллы;
- д) порошок, полученный смешиванием десертного и горького шоколада.

21. Какая конфетная масса представляет собой однородную мелкокристаллическую массу,

получаемую увариванием сахаропаточного сиропа с добавлением фруктово-ягодного сырья, молока и других компонентов (или без них)?

Варианты ответов:

- а) помадная;
- б) грильяжная;
- в) пралиновая;
- г) кремовая;
- д) марципановая.

22. Какое сахаристое кондитерское изделие из перечисленных состоит из растертых обжаренных масличных ядер и тонких волокон карамельной массы, сбитой с пенообразующими веществами?

Варианты ответов:

- а) шербет;
- б) казинаки;
- в) нуга;
- г) рахат-лукум;
- д) халва.

23. Какое сырье используют при производстве халвы?

Варианты ответов:

- а) отвар мыльного корня;
- б) карамельную массу;
- в) яичные белки;
- г) модифицированный крахмал;
- д) семена масличных культур, ядра орехов.

24. Какой может быть халва в зависимости от вида используемых маслосодержащих ядер?

Варианты ответов:

- а) тахинной;
- б) арахисовой;
- в) ореховой;
- г) подсолнечной;
- д) комбинированной.

25. Какое печенье относят к затяжному?

Варианты ответов:

- а) Мария, Крокет, Зоологическое;
- б) Курабье, Весенняя рапсодия;
- в) Земляничное, Спартак;
- г) Шахматное, Лимонное;
- д) Ромашка, Кокосовое.

26. По каким органолептическим показателям оценивают качество печенья?

Варианты ответов:

- а) влажность, щелочность;
- б) форма, поверхность;
- в) вид в изломе, цвет;
- г) вкус и запах;
- д) консистенция, намокаемость.

27. Какими могут быть пряники в зависимости от способа замеса теста?

Варианты ответов:

- а) затяжные;
- б) слоеные;
- в) сырцовые;
- г) сдобные;
- д) заварные.

28. Какие дефекты могут возникнуть в пряниках?

Варианты ответов:

- а) неправильная форма;
- б) трещины;
- в) белобочка;
- г) выливка;
- д) непромес.

29. Какие из перечисленных изделий относят к восточным сладостям?

Варианты ответов:

- а) шербет;
- б) парваду;
- в) земелах;
- г) кексы;
- д) мармелад.

30. Какие выделяют типы восточных сладостей?

Варианты ответов:

- а) карамель и орехи;
- б) твердые конфеты;
- в) мягкие конфеты;
- г) мучные изделия;
- д) ирис.

31. При производстве какого продукта в качестве основного сырья используется каучук с добавлением в него подслащающих веществ, вкусовых добавок, ароматизаторов, красителей?

Варианты ответов:

- а) Rama;
- б) Dirol;
- в) Stimorol;
- г) Orbit;
- д) Frisan.

32. Какие из перечисленных показателей качества жевательной резинки определяют органолептически?

Варианты ответов:

- а) вкус, запах;
- б) цвет;
- в) форму;
- г) консистенцию;
- д) поверхность.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Возделывание сахарной свеклы. Характеристика районированных сортов.
2. Уборка сахарной свеклы. Требования к заготовке.
3. Хранение сахарной свеклы на свеклопунктах и кагатном поле.
4. Оптимизация процессов хранения сахарной свеклы на кагатном поле.
5. Характеристика главного корпуса сахарного завода.
6. Характеристика вспомогательных цехов сахарного завода.
7. Подача сахарной свеклы в завод. Основные этапы удаления примесей.
8. Мойка сахарной свеклы. Взвешивание. Получение свекловичной стружки.
9. Получение диффузионного сока. Отделение мезги. Откачка диффузионного сока. Чистота сока.
10. Получение свекловичного жома. Сырой жом и жомовая яма. Прессование и сушка жома. Брикетирование, гранулирование и хранение жома.
11. Очистка диффузионного сока от несахаров. Применение известкового молока и сатурационного газа.
12. Получение известкового молока и сатурационного газа. Характеристика технологических параметров этих процессов
13. Отстаивание и фильтрация на этапе очистки диффузионного сока от несахаров.
14. Сульфитация очищенного сока и сиропа. Характеристика технологических параметров этих процессов.
15. Первая и вторая сатурации. Характеристика технологических параметров этих процессов.

16. Подогрев очищенного сока перед выпариванием. Выпаривание сока и получение сиропа.
17. Концентрирование сиропа в концентраторе.
18. Уваривание утфеля первого продукта. Характеристика этапов.
19. Центрифугирование утфеля первого продукта и получение белого сахара.
20. Транспортирование белого сахара в сушильное отделение. Сушка сахара.
21. Учет и хранение белого сахара.
22. Первый и второй оттеки. Характеристика и дальнейшее использование.
23. Уваривание утфеля второго продукта. Характеристика этапов.
24. Получение желтого сахара и мелассы.
25. Свекловичная меласса. Характеристика состава и хранение.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.04.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА,
ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.04.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.04.01.01 Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки

		<p>регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Итоги и перспективы пивоваренной и безалкогольной отрасли.
2. Оптимизация солодоращения (способы замачивания и перезамачивания).
3. Оптимизация солодоращения с помощью физических факторов.
4. Фотоактивация солодоращения ячменя.
5. Получение солода с использование молочнокислых бактерий.
6. Механические и химические способы интенсификации солодоращения.
7. Использование регуляторов жизнедеятельности зерна и ферментных препаратов для интенсификации производства пивоваренного солода.
8. Оптимизация процессов сушки солода.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений обслуживания оборудования для производства солода
2. Приобретение умений обслуживания оборудования для производства солодового молока
3. Анализ влияния неполадок в работе оборудования для производства солода на технологический процесс и выход продукта
4. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
5. Анализ влияния неполадок в работе оборудования на технологический процесс и выход продукции
6. Приобретение умений по обслуживанию автоматических линий розлива пива

- (безалкогольных напитков) в стеклянные бутылки, ПЭТ, кеги, жестяные банки
7. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
 8. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
 9. Анализ характерных неполадок оборудования
 10. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции
 11. Расчёт и подбор оборудования для переработки сырья и получения сула, производства виноматериала и вин

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Для удаления ростков и пыли применяют:

- а) пылеулавливающий фильтр;
- б) полировочную машину;
- в) дробильную машину;
- г) магнит;
- д) норию.

2. Перед поступлением на дробление солод проходит операции:

- а) затирание;
- б) полировка;
- в) отстаивание;
- г) взвешивание;
- д) удаление металлических примесей.

3. Солод дробится на следующие фракции:

- а) шелуха;
- б) мука;
- в) ростки;
- г) крупка;
- д) волокна.

4. Опасные производственные факторы в отделении дробления:

- а) отравление CO₂;
- б) взрывоопасность;
- в) пониженная температура;
- г) напряжение в цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- д) движущиеся части оборудования.

5. Какое сырье используется при приготовлении затора «Нугуш оригинальное»:

- а) карамельный солод;
- б) темный солод;
- в) светлый солод;
- г) рис;
- д) ячмень.

8. Твердые кончики зерна при помоле дают _____.

9. Преднамеренное соединение токоведущих частей оборудования, нормально не находящихся под напряжением, с землей, называется _____.

10. Часть зерна, ухудшающая вкус пива, но являющаяся хорошим фильтровальным материалом при фильтровании затора, называется _____.

11. Темно-коричневый ароматический продукт, полученный из свежепросоженного светлого солода осахариванием при температуре 70 °С и обжариванием при температуре 120-170 °С, называется солодом _____.

12. Процесс деления твердого тела на части, при котором путем приложения внешних сил преодолеваются силы молекулярного притяжения в измельченном твердом теле и образуются новые поверхности, называется _____.

13. Показатель: Содержание, %:

- | | | |
|-------------------|----|-------|
| 1) Шелуха | а) | 18-22 |
| 2) Крупная крупка | б) | 25-35 |
| 3) Мелкая крупка | в) | 15-18 |
| 4) Мука | г) | 30-35 |

Физико-химические показатели светлого солода высокого класса

14. Показатель Содержание

- | | | |
|---|----|----------------|
| 1) Массовая доля влаги, % не более | а) | Не допускается |
| 2) Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, % не менее | б) | 15,0 |
| 3) Продолжительность осахаривания, мин, не более | в) | 11,5 |
| 4) Массовая доля сорной примеси, % не более | г) | 4,5 |
| 5) Массовая доля белковых веществ в сухом веществе, %, не более | д) | 79,0 |

15. Установить правильную последовательность. Аппаратурно-машинная схема приемки, хранения, очистки и дробления солода:

- а) весы автоматические;
- б) полировочная машина;
- в) бункер дробленого солода;
- г) дробилка;
- д) бункер для приемки солода;
- е) нория приемная.

Ответы:

- 1. г)

2. г)
3. б) г) д)
4. а) б) г)
5. б) г) д)
6. в) г)
7. крупка
8. заземление
9. шелуха, оболочка
10. карамельный
11. дробление, измельчение
12. 1в) 2а) 3г) 4б)
13. 1г) 2д) 3б) 4а) 5в)
14. д)е)а)б)г)в)
15. в) г) б) а)

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Организация процесса приготовления

2. Приготовление спиртовой и ликероводочной продукции
3. Приготовление пивоваренной и безалкогольной продукции
4. Приготовление винодельческой продукции
5. Хранение и подготовка сырья к переработке
6. Организация работы структурного подразделения
7. Ведение технологического процесса производства солода
8. Производственно-технологический контроль
9. Автоматизация технологических процессов
10. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.04.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ
ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.04.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.04.01.02 Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного

		оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	производства, включая процессы производства солода, пивного сусле, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.04.01.02 Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Ускорение процессов брожения и дображивания пива.
2. Химический состав ячменя (важнейшие компоненты)
3. Факторы, влияющие на содержание белка в ячмене
4. Технология переработки ячменей с высоким содержанием белков.
5. Активаторы роста. Препарат гиббереллин, гибберелловая кислота.
6. Технология переработки высокобелковистых ячменей с применением метода обрушивания. Достоинства и недостатки метода.
7. Применение гибберелловой кислоты и метода обрушивания совместно.
8. Применение бромата калия для обработки ячменя.
9. Обработка ячменя формалином, ультразвуком.

10. Устройство для введения активатора роста.
11. Хмель и хмелевые продукты. Химический состав хмеля.
12. Способы повышения использования хмелевых смол при переработке хмелевых шишек.
13. Порошкообразный хмель.
14. Гранулированный хмель.
15. Хмелевой концентрат
16. Хмелевые экстракты. Экстракты, полученные одноступенчатой экстракцией.
17. Интенсификация процессов брожения и дображивания пива и вина.
18. Применение повышенной нормы введения дрожжей.
19. Использование тепловой активации дрожжей и регулирование окислительно-восстановительного потенциала при брожении и дображивании пива.
20. Использование иммобилизованных клеток дрожжей при брожении пивного сусла.
21. Механизм иммобилизации.
22. Преимущества использования иммобилизованных клеток дрожжей при брожении пивного сусла.
23. Непрерывное брожение и дображивание пива. Основные особенности способа.
24. Получение и применение активных рас дрожжей.
25. Показатели производственной активности дрожжей в бродильном производстве и виноделии.
26. Фильтрация продуктов бродильного производства и виноделия.
27. Фильтрация через фильтры рамные.
28. Стабилизаторы кваса, Их классификация.
29. Осадители.
30. Адсорбенты.
31. Антиокислители.
32. Ферментные стабилизаторы
33. Способы повышения коллоидной стойкости напитков.
34. Оптимизация режимов приготовления пшеничного пива.
35. Использование овса в пивоварении.
36. Вспомогательные материалы и добавки, используемые в пивоваренной промышленности.
37. Оптимизация процессов мойки и дезинфекции в пивоварении.
38. Современные тенденции переработки основных побочных продуктов пивоварения.
39. Подготовка воды для напитков
40. Способы фильтрации воды
41. Оптимизация процесса приготовления купажа.
42. Сырье для концентрата квасного сусла.
43. Повышение стойкости напитков.
44. Пути совершенствования технологии квасоварения.
45. Физико-химические показатели ККС.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Приготовили 150 мл напитка, в котором 7 % СВ. Сколько нужно добавить сахара ($W = 0,15$ %), чтобы получить напиток ($V = 158$ л) с содержанием СВ 10 %?
2. В купажный аппарат добавили 50 л сахарного сиропа (СВ = 60 %), 20 л сока (СВ = 15 %), 30 л инвертного сиропа (СВ = 65 %). Объем довели до 450 кг. Сколько сухих веществ будет содержаться в купажном сиропе? Потери не учитывать.
3. Согласно рецептуре для приготовления 100 дал напитка, требуется 120 л сока (в 100 мл сока содержится 15 г СВ). Какой объем спиртованного сока (100 мл содержится 10 г СВ), dealкоголизованного сока нужно внести в купаж, чтобы обеспечить необходимое количество СВ (без учета потерь)?
4. Сколько сахара (99,85 % СВ) и воды нужно для приготовления 100 л 65 %-го сахарного сиропа, если потери воды при варке сиропа составляют 10 %? Рассчитать расход товарной лимонной кислоты при проведении инверсии этого сиропа, если на 100 кг СВ сахара необходимо 750 г СВ лимонной кислоты. Потери кислоты на нейтрализацию щелочности воды не учитывать.
5. Кислотность купажного сиропа составляет 4 мл 1 н. щелочи на 100 мл. Объем 25 дал. Для получения готового напитка необходимо добавить лимонную кислоту ($W = 10$ %), чтобы кислотность напитка стала 8 мл 1 н. NaOH /100 мл. Каким количеством молочной кислоты (концентрация 46 %) можно заменить лимонную кислоту?
6. Приготовили 120 л купажного сиропа для слабоалкогольного напитка с содержанием спирта 6 об. % Сколько нужно добавить спирта (96 об. %) и воды, чтобы получить 130 л напитка, объемная доля спирта в котором 8 об. %.
7. Кислотность купажа составляет 1,5 мл 1 н. NaOH/100 мл. Сколько нужно добавить товарной лимонной кислоты (8 % влаги), чтобы повысить кислотность до 6 мл 1 н. NaOH/100 мл? Каким количеством винно-каменной (12 % влаги) и молочной кислот (концентрация 45 %) можно заменить это количество лимонной кислоты?
8. Согласно рецептуре, для приготовления 100 дал напитка требуется 115 л сока с массовой долей сухих веществ 12,5 %. Какой объем концентрированного сока (60 % СВ), спиртованного сока (в 100 мл содержится 10 г СВ) и dealкоголизованного сока нужно внести в купаж, чтобы обеспечить необходимое количество сухих веществ?
9. Согласно рецептуре, для приготовления 100 дал напитка требуется 50 л сока с массовой долей сухих веществ 12 %. Какой объем концентрированного сока (50 % СВ) необходимо внести в купаж, если потеря сухих веществ в ходе технологического процесса составляет 2 %? Сколько товарной лимонной кислоты нужно внести, чтобы кислотность напитка была 3 мл 1 н. NaOH/100 мл, если кислотность сока составляет 6 мл 1 н. NaOH/100 мл (потери кислоты не учитывать)? 100

10. По рецептуре для производства хлебного кваса необходимо 30 кг ККС (70 % СВ) и 45 кг сахара (100 % СВ). До брожения вносится 70 % ККС и 25 % сахара в виде 60 %-го сиропа. Массовая доля сухих веществ в сусле до брожения составляет 3 %. Рассчитать количество ККС, содержащего 68 % сухих веществ, количество воды в сироп и в сусло до брожения.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Процесс химического превращения веществ питательной среды при помощи дрожжей или бактерий в более простые по составу вещества, называется _____.
2. Процесс создания определенного избыточного давления в аппаратах для насыщения пива CO_2 , называется _____.
3. Муть, которая образуется от действия бактерий, развивающихся в пиве во время брожения, называется _____.
4. Весь период времени дображивания пива в лагерном подвале, называется _____.
5. Пористая, горная порода светло серого, желтоватого или белого цвета, используемая при фильтровании, называется _____.

Установить соответствие:

6. Нарушение в технологии:

1) Кипящее брожение

2) Затухание брожения

Причина:

а) Наличие большого количества отстоя в бродящем сусле

б) Слабая бродильная активность семенных дрожжей

в) Использование солода короткого ращения

г) Развитие посторонних микроорганизмов

7. Термин:

1) Шпунтирование

2) Карбонизация

3) Сатурация

Определение:

а) Искусственное насыщение фруктовых вод CO_2 в специальном аппарате до розлива

б) Закрытие емкости в целях создания в ней искусственного давления за счет накопившейся углекислоты

в) Искусственное насыщение пива CO_2 в

специальном аппарате после фильтра
до розлива

Установить правильную последовательность:

8. Процессы, протекающие при брожении

- а) стадия низких завитков;
- б) стадия опадания завитков;
- в) забел;
- г) стадия высоких завитков.

9. Операции и процессы в бродильно-лагерном отделении:

- а) осветление пива;
- б) розлив пива;
- в) насыщение пива CO₂;
- г) дображивание;
- д) приемка пива из бродильного отделения;
- е) фильтрация пива.

Ответы;

- 1. брожение
- 2. шпунтирование
- 3. выдержка пива
- 4. бактериальная
- 5. диатомит, кизельгур
- 6. 1а) в) 2б) г)
- 7. 1б) 2в) 3а)
- 8. в) а) г) б)
- 9. г) д) а) в)

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

- 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукции.
- 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Технология производства ржаного солода
2. Технология производства для спиртового производства
3. Технология производства для пивоваренного производства
4. Технология производства виноградных вин
5. Технология производства коньяков
6. Технология производства минеральных вод
7. Технология производства безалкогольных напитков
8. Технология производства пива

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Виды основного сырья применяемого для производства безалкогольных напитков. Органолептические и физико-химические показатели основного сырья. Заменители сахара.
2. Свойства плодово-ягодных полуфабрикатов. Хранение и транспортировка.
3. Красители и ароматические вещества, используемые в производстве безалкогольных напитков. Хранение и транспортировка.
4. Основные правила повышения стойкости безалкогольных напитков. Роль

- консервантов в производстве безалкогольных напитков.
5. Композиции и концентраты безалкогольных напитков.
 6. Насыщение воды и напитков диоксидом углерода. Розлив безалкогольных напитков в бутылки.
 7. Технологическая схема и оборудование для производства газированных безалкогольных напитков.
 8. Требования, обработка и улучшение качества воды, используемой для производства безалкогольных напитков.
 9. Сатурация воды. Факторы, влияющие на степень сатурации.
 10. Способы приготовления «белого» сахарного сиропа. Конструкция сироповарочных котлов.
 11. Способы приготовления купажных сиропов.
 12. Приготовление инвертного сиропа.
 13. Технологическая схема приготовления сухих напитков.
 14. Принципиальная технологическая схема приготовления искусственно минерализованных вод. Ассортимент.
 15. Технологическая схема производства квасного сусла настойным методом. Брожение сусла в бродильно-купажных аппаратах и в ЦКБА.
 16. Технология приготовления кваса из ККС.
 17. Приготовления колера. Конструкция колеварочного котла.
 18. Технологические стадии приготовления комбинированной закваски. Технология брожения квасного сусла.
 19. Технологическая схема добычи и розлива минеральных вод.
 20. Санитарные требования, предъявляемые на заводах розлива минеральных вод. Условия хранения и транспортировки минеральных вод.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-

программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.04.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА,
ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.04.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.04.02.01 Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций,	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и

	<p>организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных</p>	<p>виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами</p>	<p>обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации</p>
--	---	--	--

	<p>производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
--	---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену	

Устный опрос

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства

7. Организация внутризаводского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточной производительности предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управлением предприятия

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Анализ структуры производственного процесса
2. Расчёт длительности производственного цикла
3. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства
4. Задачи по расчёту, анализу и организации потока
5. Задачи по организации ремонта оборудования
6. Задачи по организации складского хозяйства
7. Задачи по организации внутривозового транспорта
8. Задачи по организации энергетического хозяйства
9. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования
10. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности
11. Задачи по разделению и кооперации труда
12. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда
13. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад
14. Задачи по изучению затрат рабочего времени
15. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания
16. Расчёт премий
17. Определение заработной платы
18. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции
23. Расчёт суточной производительности для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
24. Определение рабочего периода
25. Определение производительности труда и численности персонала
26. Расчёт фонда заработной платы
27. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
28. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции
29. Расчёт издержек обращения предприятий
30. Определение прибыли и рентабельности
31. Определение фондов экономического стимулирования.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание № 1

В каких единицах измерения указывается производительность дробилки солода? Выберите правильный ответ. а) бут/час

- b) л/час
- c) т/час
- d) уп/час
- e) кег/час

Задание № 2

Какой датчик применяют в винодельческой промышленности для автоматизации контроля сахаристости винограда? Выберите правильный ответ. а) емкостный датчик уровня

- b) термоэлектрический преобразователь
- c) датчик эфиральдегидной фракции
- d) термопреобразователь сопротивления
- e) рефрактометрический датчик с кюветой

Задание № 3

Какой из перечисленных методов применяется для определения нитратов и нитритов в продукции?

Выберите правильный ответ а) фотометрический

- b) арбитражный
- c) рефрактометрический
- d) перманганатный
- e) метод Мора

Задание № 4

Какие ферменты применяется при обработке сока плодов и ягод? Выберите правильный ответ

- a) амилалитические
- b) протеолитические
- c) целлюлолитические
- d) пектолитические
- e) липолитические

Задание № 5

Какое оборудование применяют для удаления ростков и пыли в солодовенном производстве? Выберите правильный ответ

- a) нория
- b) дробилка
- c) фильтр
- d) магнит
- e) полировочная машина

Задание № 6

Для чего предназначена установка, изображенная на рисунке?

Выберите правильный ответ

- a) контроль органолептических параметров
- b) дозирование ингредиентов в потоке
- c) дробление и перетирание ингредиентов
- d) перемешивание ингредиентов
- e) контроль химико-бактериологических параметров

Задание № 7

Какая масса сухих веществ (кг) в 1 кг ячменя влажностью 14%?

Выберите правильный ответ

- a) 0,86
- b) 86,0
- c) 186,0
- d) 0,14
- e) 14,0

Задание № 8

Какие показатели солода необходимы для расчета производства сусла? Выберите все правильные ответы.

- a) аромат
- b) вкус
- c) экстрактивность
- d) цвет
- e) влажность
- f) сортность
- g) температура
- h) содержание примесей

Задание № 9

Какова нормативная кислотность десертных вин (в г/дм³)?

Выберите правильный ответ

- a) 1,5-3,0
- b) 4,5-6,0
- c) 6,5-8,5
- d) 8,0-10,0
- e) нулевая

Задание № 10

Для чего применяют сепаратор с саморазгружающимся барабаном?

Выберите правильный ответ

- a) повышения качества продукции
- b) для работы в ночную смену

- c) для сокращения расхода энергии
- d) для сокращения расхода сырья
- e) для непрерывности процесса

Задание № 11

В каком аппарате можно производить непрерывное брожение и дображивание пивного сусла?

Выберите правильный ответ

- a) форфакс
- b) цилиндрикоконический
- c) варочный
- d) горизонтальный
- e) вертикальный

Задание № 12

Какие производственные факторы выделяют как опасные в процессе отделения дробления солода?

Выберите все правильные ответы.

- a) движущиеся части оборудования
- b) пониженная температура
- c) риск отравления CO₂
- d) повышенный радиационный фон
- e) выбросы ядовитых газов
- f) взрывоопасность
- g) замыкание электроцепи

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует

затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Этапы развития отечественной промышленности бродильного, пивоваренного, безалкогольного производств.
2. Признаки классификации оборудования пивоваренного, винодельческого спиртового безалкогольного производств.
3. Оборудование для приемки, очистки, хранения и сортировки сырья.
4. Воздушные сепараторы.
5. Зерновые сепараторы.
6. Триеры.
7. Магнитные сепараторы.
8. Оборудование для производства солода. Замочное отделение.
9. Оборудование для солодоращения.
10. Оборудование сушки солода.
11. Росткоотбойные машины и установки.
12. Оборудование для производства пива. Машины для измельчения солода и несоложенных материалов.
13. Заторные аппараты.
14. Фильтрационные аппараты.
15. Сусловарочные аппараты.
16. Аппараты для осветления и охлаждения пивного сусла.
17. Оборудование для приготовления ЧКД и его хранения. Оборудование для розлива пива и оформления бутылок.
18. Оборудование для очистки и кондиционирования воды, для приготовления купажа, сиропов, насыщения воды и безалкогольных напитков газом.
19. Оборудование для добычи, розлива и оформления.
20. Средства доставки и приёмки сырья. Оборудование для переработки жирной мезги по белому и красному способу
21. Оборудование для получения сусла, его отстоя, сбраживания, подбраживания, спиртования, типизации.
22. Оборудование для санитарной обработки тары.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на

практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.05.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ
И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.05.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.05.01.01 Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования,	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных

		документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищеконцентратов	результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Значение консервной и пищеконцентратной индустрии в Российской Федерации.
2. Материально-техническая база консервной и пищеконцентратной отрасли.
3. Структура технологических линий консервной и пищеконцентратной отрасли.
4. Концепция и приоритеты развития современных видов оборудования для производства консервов и пищеконцентратов.
5. Классификация технологического оборудования.
6. Виды конвейеров для транспортирования и дозирования пищевого сырья при производстве консервов и пищеконцентратов.
7. Оборудование для перемешивания пищевых компонентов консервной и пищеконцентратной отрасли. Типы перемешивающих устройств.
8. Оборудование для смешивания фаршеобразных пищевых сред. Типы фаршемешалок и смесителей.
9. Фаршемешалки. Основные узлы и принцип работы оборудования.
10. Оборудование для разделения (образования) неоднородных дисперсных пищевых систем.
11. Оборудование отрасли для центрифугирования и сепарирования сырья.
12. Конструкции, основные узлы и назначение центрифуг. Принципы действия и параметры работы оборудования.
13. Конструкции, основные узлы и назначение сепараторов. Принципы действия и параметры работы оборудования.
14. Сущность, назначение и виды процессов измельчения. Основные способы дробления, помола и резания.
15. Основные типы и принципы работы оборудования для измельчения и резания пищевого сырья и продукции.
16. Основные типы и принципы работы волчков.
17. Основные типы и принципы работы куттеров.
18. Общие сведения о процессах нагрева и охлаждения пищевых сред.
19. Классификация теплообменников, их устройство и принцип работы.
20. Оборудование для тепловой обработки сырья обжариванием.
21. Оборудование и основные способы пастеризации сырья для производства консервов.

22. Оборудование и основные способы для стерилизации консервов.
23. Основные виды оборудования для расфасовки и упаковки при производстве консервов и пищевых концентратов.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Для мойки наполненной жестяной тары применяется:
 - 1) линейное самотечное гравитационное устройство;
 - 2) машина моечная лопастная А9-КЛА/1;
 - 3) машина универсальная МЖУ-125М;
 - 4) щеточно-моечная машина Т1-КУМ-Ш.
2. Для транспортирования жестяных банок применяется:
 - 1) конвейер шнековый;
 - 2) фрикционный подъемник;
 - 3) элеватор «Гусиная шея»;
 - 4) дефростер типа Н2-ИТА-110.
3. Для мойки водорослей, ягод применяется:
 - 1) щеточно-моечная машина;
 - 2) моечно-встряхивающая машина типа КМЦ (или А9-КМ2-Ц);
 - 3) барабанная моечная машина А9-КМЛ;
 - 4) горизонтальный винтовой конвейер.
4. Для транспортирования стеклянных банок используют:
 - 1) пластинчатый конвейер;
 - 2) скребковый конвейер;
 - 3) роликовый конвейер;
 - 4) фрикционный элеватор.
5. Для разделения зеленого горошка предназначены:
 - 1) валико-ленточная машина;
 - 2) гидравлический сортирователь;
 - 3) шнековая калибровочная машина;
 - 4) тросовое калибровочное устройство.
6. Используют для размораживания:
 - 1) вакуум-охладитель;
 - 2) дефростер;
 - 3) низкотемпературная установка с тепловым насолом;
 - 4) механизированная ванна для вкусового посола.
7. Машина для тонкого измельчения сырья:
 - 1) машина МКРМ для разделки кильки;
 - 2) гомогенизатор ОГБ-5;
 - 3) сепаратор Г9-ГОВ (или ВСЛ);
 - 4) фаршесмеситель.

8. Трубчатый подогреватель установлен:
 - 1) в линии натуральных рыбных консервов;
 - 2) в линии производства томат-пасты;
 - 3) в линии натуральных овощных консервов;
 - 4) в линии «Мясо тушеное».
9. К наполнителям с нижним расположением дозирующих цилиндров относится:
 - 1) типа ДН-2 для продуктов средней вязкости (томатной заливки, растительного масла);
 - 2) типа ДН-3 (Б4-КДН-1-3) для наполнения томатной пастой, повидлом и др.;
 - 3) ИНА-505 для наполнения банок шпротным паштетом;
 - 4) Н2-ИДА-101 для дозирования морской капусты.
10. Роликовое транспортирующее полотно, представляющее собой приводной рольганг установлено:
 - 1) в ротационной печи для печеных продуктов;
 - 2) в модернизированной паромасляной печи;
 - 3) в механизированной обжарочной печи без охладителя;
 - 4) в бланширователе ленточном БК.
11. Какой стерилизатор относится к непрерывнодействующим:
 - 1) горизонтальный;
 - 2) с гидростатическим затвором;
 - 3) вертикальный типа БАВ-2 (БАВ-4);
 - 4) бессеточный автоклав.
12. В сепараторе барабан посажен на:
 - 1) вал-веретено;
 - 2) коническую часть вала;
 - 3) тахометр;
 - 4) держатель с тарелками.
13. Дозатор с расфасовкой «по уровню» установлен:
 - 1) в линии яблочного сока;
 - 2) в линии производства джема и варенья;
 - 3) в линии производства томат-пасты;
 - 4) в линии производства «Пюре яблочное».
14. Вакуум-охладитель установлен в линии:
 - 1) жестянобаночной;
 - 2) асептического консервирования;
 - 3) в линии натуральных рыбных консервов;
 - 4) в линии компотов.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Характеристика предохранения сырья и пищевых продуктов от порчи
4. Общие принципы предохранения сырья и продуктов от порчи
5. Предохранение сырья и продуктов от порчи. Биоз
6. Предохранение сырья и продуктов от порчи. Анабиоз
7. Предохранение сырья и продуктов от порчи. Абиоз
8. Подготовка сырья перед консервированием
9. Мойка сырья. Виды оборудования. Технологические параметры процесса
10. Инспекция, сортировка и калибровка сырья. Технологические параметры процесса.
11. Очистка и измельчение сырья. Технологические параметры процессов
12. Предварительная тепловая обработка сырья. Виды тепловой обработки.
13. Параметры процесса.
14. Укладка продукта в тару и ее герметизация. Виды оборудования для герметизации
15. Характеристика тары для консервов. Плюсы и минусы жестяной и стеклянной тары.
16. Новые виды тары для консервирования. Преимущества
17. Экстастирование. Характеристика процесса и технологические параметры
18. Герметизация тары. Особенности герметизации.
19. Микробиологические и теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
20. Факторы, определяющие выбор температуры стерилизации
21. Факторы, определяющие время стерилизации
22. Факторы, влияющие на смертельное время (микробиологическая составляющая)
23. Факторы, влияющие на время проникновения теплоты в глубь продукта
24. (теплофизическая составляющая)
25. Биофизические методы обработки растительного сырья
26. Основная проблема в производстве соков без мякоти
27. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи
28. Повреждение клеток при механических воздействиях

29. Температурный фактор и сокоотдача
30. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
31. Влияние ионизирующих излучений (ИИ) на сокоотдачу плодов и ягод
32. Электроплазмолиз — новый физический метод повышения сокоотдачи
33. Особенности консервирования пищевых продуктов с помощью холода
34. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов, консервированных методом охлаждения
35. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном состоянии
36. Особенности процесса замораживания пищевых продуктов
37. Способы замораживания пищевых продуктов
38. Хранение замороженных пищевых продуктов
39. Размораживание пищевых продуктов
40. Асептическое консервирование пищевых продуктов
41. Особенности стерилизации в автоклавах
42. Общие сведения о хранении готовой продукции

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.05.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.05.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.05.01.02 Технология консервов и пищевых концентратов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования,	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных

		документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищеконцентратов	результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.05.01.02 Технология консервов и пищеконцентратов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической безопасности окружающей среды
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Общая характеристика компонентов сырья
4. Состав сырья растительного происхождения
5. Состав сырья животного происхождения
6. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
7. Доставка и прием сырья на предприятие
8. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
9. Очистка и измельчение сырья
10. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
11. Предварительная тепловая обработка сырья
12. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
13. Режимы тепловой обработки
14. Фасовка консервов
15. Эксгаустирование
16. Герметизация тары
17. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
18. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая составляющая
19. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника стерилизации
20. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов консервирования пищевых продуктов
21. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
22. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
23. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
24. Электроплазмолиз

25. Основы сушки сырья
26. Подготовка сырья к сушке
27. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
28. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса
29. Метрологическая поддержка средств измерений.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Расчет потерь и отходов при подготовке сырья к консервированию.
2. Расчет необходимого количества химических веществ для сульфитации. Определение процента проникновения сернистого ангидрида в готовый продукт.
3. Расчет видимого и истинного процента ужарки. Расчеты коэффициента сменяемости масла в печи. Мероприятия по экономии масла.
4. Решение задач с использованием формулы стерилизации.
5. Решение задач на определение переводных коэффициентов. Определение необходимого количества банок.
6. Расчет потребности в таре и упаковке. Определение необходимого количества банок, крышек и коробов.
7. Изучение требований нормативной документации к санитарии и гигиене консервных производств.
8. Выполнение технологических расчетов производства натуральных овощных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
9. Выполнение технологических расчетов производства маринадов. График движения сырья, баланс сырья. Расчет количества уксусной кислоты и пряностей.
10. Выполнение технологических расчетов производства квашеной, солёной и моченой продукции. График движения сырья, баланс сырья. Расчет количества соли и пряностей.

11. Выполнение технологических расчетов производства овощных закусочных консервов. График движения сырья, баланс сырья. Расчет количества соуса.
12. Выполнение технологических расчетов производства мясорастительных и рыбораствительных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
13. Выполнение технологических расчетов производства обеденных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
14. Выполнение технологических расчетов производства заправочных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
15. Выполнение технологических расчетов производства томатного сока, яблочного сока. График движения сырья, баланс сырья.
16. Выполнение технологических расчетов производства томатопродуктов. Определение выхода томатопродуктов. Определение количества выпаренной влаги.
17. Выполнение технологических расчетов производства компотов. Расчет количества сахара.
18. Выполнение технологических расчетов производства пюре плодово-ягодного.
19. Выполнение технологических расчетов производства пюре овощного для детского питания.
20. Методика расчета количества влаги, удаляемой при сушке из продукта.
21. Расчет рабочего пространства сушилки. Выбор сушилки.
22. Расчет расхода сырья на сушку и выхода сушеных овощей.
23. Составление и расчет рецептур смеси сушеных овощей для первых блюд.
24. Составление и расчет рецептур смесей плодов и ягод.
25. Расчет выхода продукции при переработке зерна в крупу.
26. Расчет рецептур и норм расхода сырья при производстве пищевых концентратов сладких блюд. Определение величин потерь и отходов.
27. Расчет рецептур и норм расхода сырья при производстве пищевых концентратов мучных изделий. Определение величин потерь и отходов.
28. Расчет необходимого количества сыпучих компонентов и пищевых добавок. Расчет потребности в упаковке для готовой продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Вопросы	Ответы
1.Обезвоженные продукты или смеси продуктов определенной рецептуры, которые термическую обработку	А) сок Б) пищевые концентраты В) сухое молоко

2.Продукт, который не входит в ассортимент пищевых концентратов	А) консервы Б) полуфабрикаты мучных изделий В) сухие завтраки
3.В какую группу входят десертные пудинги	А) концентраты вторых блюд Б) концентраты третьих блюд В) концентраты первых блюд
4.В состав концентратов обеденных блюд эти товары не входят	А) полуфабрикаты для кексов Б) концентраты первых блюд В) концентраты вторых блюд
5.Изделие, которое готовят из смеси сахара, плодового или ягодного экстракта, манной крупы и т.д. (варят, затем взбивают)	А) кремы сухие Б) мусс В) пудинг
6.Температура хранения пищевых концентратов	А) не выше 20С Б) не выше 30С В) не ниже 10С
7.Влажность воздуха при хранении пищевых концентратов	А) 80-90% Б) 70-75% В) 20-30%
8.Срок хранения концентратов из пшена и овсяной крупы макаронные и крупяные концентраты с молоком	А) не более 6 мес. Б) 1 год В) 1 мес.
9.Срок хранения кукурузных палочек	А) 3-7 дней Б) 10 дней В) 15-20 дней
10.Продукт, готовый к употреблению без дополнительной обработки, употребляют с бульоном, чаем, молоком и т.д.	А) сухие завтраки Б) плодовые и овощные порошки В) молочная смесь «Малыш»

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых технологиях производства.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно

излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Физические методы консервирования
2. Химические методы консервирования
3. Микробиологические методы консервирования
4. Комбинированные методы консервирования
5. Особенности технологии овощных консервов
6. Особенности технологии плодово-ягодных консервов
7. Овощные и фруктовые маринады
8. Консервирование методом высушивания и замораживания
9. Производство сушеных овощей, картофеля и грибов
10. Производство воздушного зерна кукурузы, пшеницы и риса
11. Пищевые концентраты сладких блюд

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к

графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;

4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;

5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;

6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической
2. безопасности окружающей среды
3. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
4. Общая характеристика компонентов сырья
5. Состав сырья растительного происхождения
6. Состав сырья животного происхождения
7. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
8. Доставка и прием сырья на предприятие
9. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
10. Очистка и измельчение сырья
11. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
12. Предварительная тепловая обработка сырья
13. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
14. Режимы тепловой обработки
15. Фасовка консервов
16. Эксгаустирование
17. Герметизация тары
18. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
19. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая
20. составляющая
21. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника
22. стерилизации
23. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов
24. консервирования пищевых продуктов
25. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
26. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
27. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
28. Электроплазмолиз
29. Основы сушки сырья
30. Подготовка сырья к сушке
31. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
32. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса
33. Метрологическая поддержка средств измерений.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их

самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.05.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.05.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.05.02.01 Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищеконцентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищеконцентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации</p>	<p>материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищеконцентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищеконцентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов</p>
--	---	--	---

	технологических процессов производства консервов и пищекокцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	пищеконцентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства консервов и пищекокцентратов	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Какое сырье применяется для производства консервных изделий?
2. Какие белковые вещества мышечной ткани вы знаете?
3. Химический и морфологический состав крови.
4. В чем заключается процесс предохранения жиров от порчи?
5. Какие белки соединительной ткани Вы знаете?
6. В чем заключается пищевая ценность мяса?
7. В чем особенность мяса домашней птицы?
8. В чем заключается процесс созревания мяса?
9. Какие способы холодильной обработки мяса Вы знаете?
10. Из каких тканей состоит мясо?
11. Какие способы переработки скота вы знаете?
12. Назовите основные виды мясного сырья для изготовления консервов и требования к ним?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и

категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Составить векторную технологическую схему производства предлагаемых к выпуску консервов и определить объекты (точки) контроля по операциям.
2. Выполнить продуктовый расчёт: расчёт основного сырья и вспомогательных материалов на 1 туб.
3. Рассчитать организационное обеспечение производства сырьём, основными и вспомогательными материалами в соответствии с заданной производительностью.
4. Выполнить лабораторные исследования по органолептическим и одному из физико-химических показателей качества готовой продукции, определённых в стандарте. Сделать выводы о качестве исследуемых консервов.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Какой показатель НЕ сохраняет готовый продукт (ягодный порошок) после сушки ягодного пюре на вальцовой сушилке?

Выберите правильный ответ.

- a) витаминная ценность
- b) форма
- c) цвет
- d) размер
- e) запах

Задание №2

Какова максимальная продолжительность хранения укупоренных банок с консервированной продукцией до начала стерилизации или пастеризации?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 10 мин.
- b) не более 20 мин.
- c) не более 30 мин.
- d) не более 40 мин.
- e) не более 60 мин.

Задание № 3

Как называется вид сушки, когда жидкое сырье превращается в сухой продукт посредством распыления сырья в горячем сушильном агенте?

Выберите правильный ответ. а) конвективная

- b) контактная
- c) распылительная
- d) диэлектрическая
- e) сублимационная

Задание № 4

Установите соответствие между характеристикой консистенции (левый столбец) и наименованием продукта (правый столбец) в соответствии с требованиями ГОСТ к органолептическим показателям сушеных овощей.

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Характеристика консистенции»	Правый столбец «Продукт»
a Кусочки твердые, порошок сыпучий	1 зеленый горошек
b эластичные зерна, допускается легкая хрупкость	2 морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная
c стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость	3 картофель
d листья, пластинки, черешки хрупкие	4 зелень петрушки, сельдерей, укропа
	5 чеснок

Задание №5

Перечислите основные причины брака при производстве консервов?

Выберите все правильные ответы.

- a) изменение рецептуры и технологии;
- b) негерметичность укупорки стеклянной банки
- c) нарушение режима стерилизации или пастеризации
- d) использование пластиковой упаковки
- e) нарушение режима стерилизации или пастеризации

- f) нарушение рецептуры и технологии производства консервов
- g) использование сырья, не отвечающего требованиям безопасности

Задание №6

Какие виды брака консервированной продукции различают в зависимости от дефекта? Выберите все правильные ответы.

- a) органолептический
- b) физический
- c) физико-химический
- d) химический
- e) микробиологический
- f) токсикологический
- g) производственный

Задание №7

По каким причинам продукцию считают бракованной? Выберите все правильные ответы.

- a) повреждена индивидуальная упаковка
- b) просрочен срок годности
- c) упаковка вскрыта (нарушена)
- d) продукция изменила свои технологические характеристики
- e) были внесены изменения в технологический процесс
- f) продукция была произведена из сырья разных партий
- g) продукция была изготовлена с применением комплексных пищевых добавок

Задание №8

Какова температура стерилизации фруктовых консервов в автоклавах? Выберите правильный ответ.

- a) +100°C
- b) +90°C
- c) +80°C
- d) +120°C
- e) +140°C

Задание №9

Каков гарантийный срок технологического оборудования с момента его отгрузки с предприятия-изготовителя? Выберите правильный ответ.

- a) 1 мес.
- b) 3 мес.
- c) 6 мес.
- d) 12 мес.
- e) 15 мес.

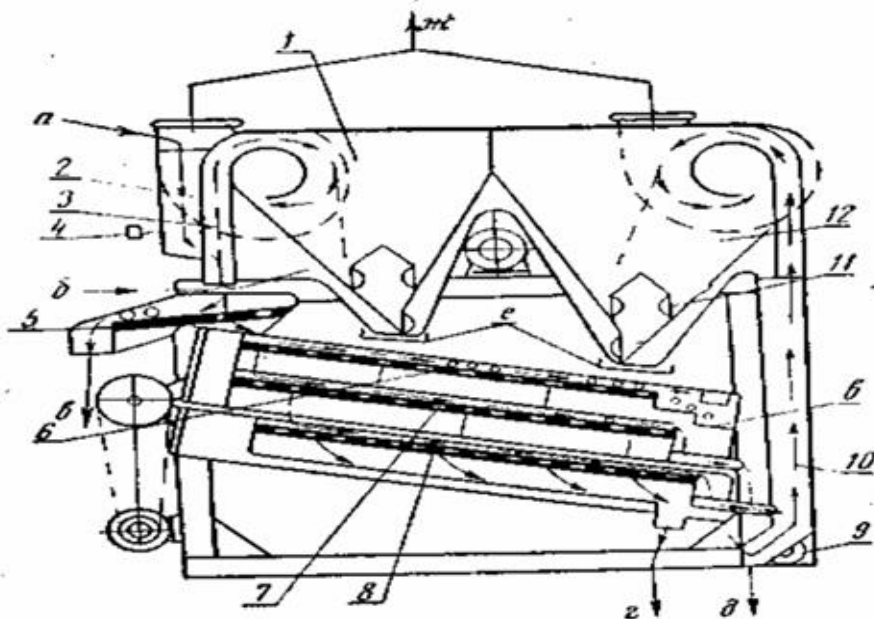
Задание №10

Сколько сит имеет магнитно-ситовой сепаратор для очистки зерна и круп? Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) 5

Задание №11

Что на схеме магнитного сепаратора изображено под цифрой 7?



Выберите правильный ответ.

- a) механизм движения продукта
- b) лента транспортера
- c) сортировочное сито
- d) направляющие
- e) механизм выгрузки продукта

Задание №12

Какое вещество НЕ применяют в качестве антисептического и консервирующего при производстве консервов? Выберите правильный ответ.

- a) лимонная кислота
- b) молочная кислота
- c) соли бензойной кислоты
- d) соли сорбитовой кислоты
- e) соли азотистой кислоты

Задание №13

Какую концентрацию уксусной кислоты в качестве консерванта применяют при производстве консервов из растительного сырья? Выберите правильный ответ.

- a) 1%
- b) 3%
- c) 5%
- d) 7%
- e) 9%

Задание №14

Как называется процесс частичного удаления воздуха из незаполненного продуктом пространства в банках перед закаткой?

Запишите ответ одним словом (им. существительное, ед.ч.).

Ответ: _____

Задание 15

В соответствии с какими показателями проводят расчет потребности в технологическом

оборудовании и средствах механизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов?

Выберите все правильные ответы. а) с технологической схемой

б) с единичной (часовой, сменной) производственной программой цеха (участка, линии)

в) паспортной производительностью оборудования

г) фирмой-производителем оборудования

д) режимом работы предприятия (цеха)

е) с официальными выходными и праздничными днями

ж) с погодной ситуацией

Задание № 16

От чего зависит эффективность очистки зерна на сепараторе?

Выберите правильный ответ.

а) от содержания примесей в зерновой массе до и после очистки

б) от производительности сепаратора

в) от фирмы-производителя сепаратора

г) от вида зерна, поступающего на очистку

д) от влажности зерна, поступающего на очистку

Задание №17

Каков размер санитарно-защитной зоны для предприятий по производству консервов и пищевых концентратов? Выберите правильный ответ.

а) 50 м

б) 100 м

в) 300 м

г) 500 м

д) 1000 м

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства консервов и пищевых концентратов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства
7. Организация внутризаводского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточной производительности предприятий для производства консервов и пищевых концентратов
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства консервов и пищевых концентратов
28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управления предприятием.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно

выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.06.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.06.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.06.01.01 Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот,	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции,

жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей	проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Каковы основные требования к процессу экстракции?
2. Каков механизм экстрагирования растительных масел?
3. Каковы основные факторы процесса экстракции?
4. Как устроен и работает вертикальный шнековый экстрактор?
5. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на вертикальном шнековом экстракторе?
6. Как устроен и работает ленточный экстрактор?
7. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на ленточном экстракторе?
8. Как устроен работает карусельный одноярусный экстрактор?
9. Как устроен и работает карусельный двухъярусный экстрактор?
10. Какие способы применяются для первичной очистки масла?
11. Как устроена и работает двойная гущеловушка?
12. Какие основные правила техники безопасности при эксплуатации гущеловушки?
13. Как устроен и работает дисковый механизированный фильтр ФГДС?
14. Какие основные особенности фильтра ФГДС?
15. Какие основные неполадки в работе фильтров ФГДС и меры по их устранению?
16. Как устроена и работает центрифуга НОГШ-325?
17. Какие основные правила эксплуатации центрифуг и НОГШ -325?
18. Какими способами получают материал в виде крупки и лепестка?
19. Как устроена и работает молотковая дробилка типа ДДМ?

20. Какие основные правила эксплуатации молотковой дробилки?
21. Как устроен и работает барабанный калибровочный сепаратор?
22. Как устроен и работает двухпарный плющильный вальцовый станок ФВ600?
23. Каковы особенности вальцового станка ФВ-801к?
24. Каковы причины развития маслозаводов малой мощности?
25. Как классифицируются маслозаводы малой мощности?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования

3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Укажите количество в рационе непрогретого растительного масла:

- а) не менее 5-15г
- б) не менее 25-30г +
- в) не менее 50 -70г

Выберите верное. Самыми крупными являются:

- а) ЛПОП
- б) ЛПВП
- в) ХМ +

Укажите, что является источником водородов для реакций восстановительного синтеза в обмене липидов?

- а) НАДФН₂ +
- б) НАДН₂
- в) ФПН₂(ФАД)

Где происходит окисление жирных кислот в клетке?

- а) в лизосомах;
- б) в митохондриях; +
- в) в цитоплазме

Сколько АТФ образуется при окислении пальмитиновой кислоты?

- а) 130 моль АТФ; +
- б) 100 моль АТФ;
- в) 200 моль АТФ.

К какому классу относится липопропротеидлипаза?

- а) оксидоредуктаз;
- б) лиаз;
- в) гидролаз; +

Максимальная суточная потребность холестерина в мг:

- а) 300 +
- б) 400
- в) 500

Где в организме человека происходит синтез триглицеридов из пищевых жиров?

- а) стенке тонкого кишечника +
- б) селезенке
- в) почках

Что входит в состав лецитина?

- а) фосфор +
- б) ненасыщенные жирные кислоты +
- в) стеролы

Укажите содержание белка в ЛПВП:

- а) 50% +
- б) 30%
- в) 3%

Укажите количество воды, которое образуется при окислении 100 г жира:

- а) 15
- б) 107 г +
- в) 40

Где синтезируются кетоновые тела?

- а) селезенка
- б) печень +
- в) легкие

К какому классу относится холестерин?

- а) спиртов; +
- б) карбоновых кислот;
- в) сложных эфиров.

Укажите, что в составе ЛПОНП?

- а) белки-50%
- б) ТАГ-55% +
- в) ФЛ-40%

Расщепление жира называется:

- а) гликолизом;
- б) липогенезом;
- в) липолизом; +

Что характерно для белой жировой ткани?

- а) является депо жира; +
- б) является депо гликогена;
- в) является депо белков.

Укажите от чего зависит формирование жиров в рационе человека?

- а) времени года +
- б) состава пищи, пола

в) режима питания

Укажите источник ненасыщенных жирных:

- а) подсолнечное масло
- б) жир рыб +
- в) говяжий жир

Жироподобные вещества:

- а) Глицерин
- б) стерины +
- в) пектин

Что не относится к фосфолипидам?

- а) фосфатидилинозитол
- б) кефалин
- в) церамид +

Что относится к субстратам для пероксидного окисления?

- а) ПНЖК +
- б) пальмитиновая кислота
- в) стерины

Укажите количество атомов углерода в составе пальмитиновой кислоты:

- а) 15
- б) 20
- в) 16. +

Способ тепловой обработки, которые позволят снизить количество жира в рационе:

- а) жарение основным способом
- б) варка +
- в) тушение после обжаривания

Чем представлены фосфатиды жиров?

- а) Лецитином +
- б) Глицерином
- в) Холестерином

Что является основным источником эндогенной воды?

- а) ТАГ +
- б) Холестерин
- в) Фосфолипид

С чьей помощью осуществляется перенос жирной кислоты из цитоплазмы в митохондрии?

- а) карнитина +
- б) АТФ
- в) Малата

В составе чего жиры, синтезированные в печени, поступают в кровь в составе:

- а) холестерина
- б) ЛПОНП; +
- в) ЛПВП.

За сколько витков происходит синтез стеариновой кислоты?

- а) 5 витков;
- б) 8 витков; +
- в) 20 витков.

Лимитирующий фермент в синтезе холестерина:

- а) ГМГКоА-редуктаза; +
- б) фосфолипаза;
- в) пептидаза

Укажите от чего зависит формирование жиров в рационе человека?

- а) характера трудовой деятельности +
- б) режима питания
- в) ассортимента продуктов.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Перечислите традиционные и нетрадиционные виды растительных масел на

- российском рынке.
2. Укажите ведущих отечественных производителей растительных масел.
 3. Представьте классификацию растительных масел по типу их использования потребителем.
 4. Что такое «обогащенное» и «смешанное» растительное масло?
 5. Какими отличительными потребительскими свойствами обладает смешанное масло?
 6. Почему в прогнозах экономистов указывается на будущее снижение доли подсолнечного масла в общей структуре потребления? Какие растительные масла его заменят?
 7. Назовите основные технологические процессы современного производства растительных масел
 8. Какими способами извлекают масло из масличного сырья?
 9. Какие методы рафинации используют в производстве растительных масел?
 10. Какие методы рафинации используют для получения рафинированного недезодорированного масла?
 11. На чем основан процесс дезодорации растительных масел?
 12. Укажите отличительные органолептические характеристики рафинированного дезодорированного масла.
 13. Что представляет собой процесс винтеризации?
 14. Укажите основные системы и методы обеспечения пищевой безопасности готовой продукции на маслоэкстракционных заводах.
 15. Перечислите ассортимент подсолнечного масла на отечественном рынке.
 16. Укажите отличительные особенности оливкового и горчичного масла?
 17. Какие вредные для человека вещества содержатся в рапсе? Как формируют безопасность рапсового масла?
 18. Назовите ассортимент экзотических и целебных растительных масел.
 19. Кратко охарактеризуйте их пищевую ценность и потребительские свойства экзотических и целебных растительных масел.
 20. Что такое купажные растительные масла?
 21. Какие отличительные потребительские характеристики имеет рафинированное дезодорированное вымороженное масло?
 22. Какие растительные масла имеют выраженные лечебно-профилактические свойства?
 23. Укажите отличительные особенности пальмового и пальмоядрового масла.
 24. Охарактеризуйте жирно-кислотный состав масла какао.
 25. Какие растительные масла и с какой целью используют для замены гидрированных жиров в рецептуре комбинированных жиров?
 26. С какой целью проводят рафинацию кокосового масла?
 27. Какая масложировая продукция относится к объектам технического регулирования?
 28. Какие правовые документы определяют требования к безопасности пищевой масложировой продукции, участвующей в обороте на территории стран Таможенного союза?
 29. Изучите требования Федерального закона «Технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ к безопасности пищевой масложировой продукции, представьте их по этапам жизненного цикла продукции.
 30. Назовите элементы маркировки фасованных пищевых жиров, производимых и реализуемых в Российской Федерации?
 31. Каковы основные требования к процессу экстракции?
 32. Каков механизм экстрагирования растительных масел?
 33. Каковы основные факторы процесса экстракции?
 34. Как устроен и работает вертикальный шнековый экстрактор?

35. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на вертикальном шнековом экстракторе?
36. Как устроен и работает ленточный экстрактор?
37. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на ленточном экстракторе?
38. Как устроен работает карусельный одноярусный экстрактор?
39. Как устроен и работает карусельный двухъярусный экстрактор?
40. Какие способы применяются для первичной очистки масла?
41. Как устроена и работает двойная гущеловушка?
42. Какие основные правила техники безопасности при эксплуатации гущеловушки?
43. Как устроен и работает дисковый механизированный фильтр ФГДС?
44. Какие основные особенности фильтра ФГДС?
45. Какие основные неполадки в работе фильтров ФГДС и меры по их устранению?
46. Как устроена и работает центрифуга НОГШ-325?
47. Какие основные правила эксплуатации центрифуг и НОГШ-325?
48. Какими способами получают материал в виде крупки и лепестка?
49. Как устроена и работает молотковая дробилка типа ДДМ?
50. Какие основные правила эксплуатации молотковой дробилки?
51. Как устроен и работает барабанный калибровочный сепаратор?
52. Как устроен и работает двухпарный плющильный вальцовый станок ФВ600?
53. Каковы особенности вальцового станка ФВ-801К?
54. Каковы причины развития маслозаводов малой мощности?
55. Как классифицируются маслозаводы малой мощности?

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении

предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.06.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И
ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.06.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.06.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции,

жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей	проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.06.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Масличное сырье
2. Переработка жиров и масел
3. Исследование жиров и масел
4. Состав и свойства жиров и масел
5. Типы шортенингов
6. Хлебопекарные шортенинги
7. Фритюрные жиры
8. Заменители молочного жира
9. Шортенинги для домашней кулинарии
10. Маргарин
11. Жидкие масла.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура

речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Определение массовой доли влаги в масличном сырье при проведении работ, требующих повышенной точности. Определение точек контроля и показателей качества готовой продукции
2. Определение массовой доли влаги в масличном сырье с предварительным подсушиванием
3. Определение массовой доли влаги в масличных семенах без предварительного подсушивания: подготовка семян к анализу, отбор средней пробы.
4. Определение массовой доли влаги в масличных семенах без предварительного подсушивания: сушка семян и расчет влажности семян
5. Определение продолжительности сушки
6. Определение массовой доли сорных и масличных примесей в масличных семенах. Выявить брак, определить и устранить причины его возникновения
7. Определение массовой доли лузги в масличных семенах
8. Определение массовой доли масла в масличных семенах методом исчерпывающей экстракции
9. Определение массовой доли масла в масличных семенах рефрактометрическим методом
10. Определение кислотного числа масла в масличных семенах: подготовка экстракта методом настаивания
11. Определение кислотного числа масла в масличных семенах: титрование экстракта и расчет
12. Определение свойств белков как амфотерных электролитов: определение буферных свойств
13. Определение свойств белков как амфотерных электролитов: цветные реакции
14. Анализ прессового способа извлечения масла из масличных семян
15. Анализ прессового способа извлечения масла из масличных семян. Решение задач
16. Методика определения ожидаемого выхода продукции и отходов при переработке подсолнечных семян по схеме «двукратное прессование». Произвести технологические расчеты
17. Методика определения ожидаемого выхода продукции и отходов при переработке

подсолнечных семян по схеме «форпрессование-экстракция». Произвести технологические расчеты

18. Анализ характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для влаготепловой обработки масличного сырья.
19. Анализ характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для прессования масличного сырья.
20. Выбор способа прессования и типа пресса в зависимости от свойств перерабатываемого сырья или полуфабриката
21. Расчет производительности прессов и потребляемой энергии. Произвести технологические расчеты

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Вопрос 1. Какие из перечисленных растений используют для получения пищевого растительного масла?

1. горчица
2. эвкалипт
3. лаванда

Вопрос 2 Для получения какого масла используют зародыши семян соответствующего растения?

1. хлопковое
2. льняное
3. кукурузное

Вопрос 3 Какими витаминами богаты растительные масла?

1. витамин С
2. Витамин А
3. витамин Е

Вопрос 4 От чего зависит цвет растительного масла?

1. от вида сырья и способа очистки
2. от способа извлечения масла из сырья
3. от вида сырья

Вопрос 5 Какой вид масла содержит большее количество полезных для организма человека веществ?

- 1.гидратированное
- 2.рафинированное
- 3.нерафинированное

Вопрос 6 С какой целью проводят процесс вымораживания подсолнечного масла?

- 1.для придания маслу абсолютной прозрачности
- 2.для улучшения вкуса
- 3.для увеличения сроков хранения

Вопрос 7 Какой растворитель используют для извлечения масла из сырья путем экстракции?

- 1.керосин
- 2.бензин высшей степени очистки
- 3.ацетон

Вопрос 8 Какой вид растительного масла проходит наиболее полный цикл очистки?

- 1.рафинированное недезодорированное
- 2.гидратированное
- 3.рафинированное дезодорированное

Вопрос 9 Рафинированное дезодорированное подсолнечное масло марки "Пркмиум" предназначено для

- 1.Производства продуктов детского и диетического питания
- 2.Для непосредственного употребления в пищу и для производства продуктов детского и диетического питания
- 3.Для производства пищевых продуктов и для промышленной переработки

Вопрос 10 Что происходит в процессе дезодарации растительных масел?

- 1.из масел удаляют свободные жирные кислоты
- 2.из масел удаляют красящие вещества
- 3.из масел удаляют вкусоароматические вещества

Вопрос 11. Для извлечения масла из семян применяют способы

- а) отгонки и ректификации;
- б) прессования и экстракции;
- в) выпаривания и конденсации.

Вопрос 12. Обрушивание семян проводят с целью а) отделения примесей от семян;

- б) отделения лузги от ядра;
- в) дробления семян.

Вопрос 13. Мяткой называется

- а) полученный после измельчения семян материал;
- б) полученный после прессования семян материал;
- в) полученный после сушки семян материал.

Вопрос 14. Для извлечения из мятки масла в качестве растворителя применяют

- а) бензин марки А и Б или гексан;
- б) этиловый или метиловый спирт;
- в) дистиллированную воду.

Вопрос 15. Дистилляцию мисцеллы проводят путем

- а) отгонки растворителя;
- б) адсорбции растворителя;
- в) отстаивания растворителя.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукции.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Виды масличного сырья, хранение и очистка
2. Методы подготовки семян к извлечению масла
3. Прессовый способ извлечения масла из масличных семян
4. Экстракционный способ извлечения масла из масличных семян
5. Технология рафинации жиров
6. Классификация эфиромасличного сырья
7. Вспомогательное сырье и материалы в производстве эфирных масел
8. Методы переработки эфиромасличного сырья

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора

4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались

следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
 - пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
 - имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
 - графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
 - доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
 - ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
 - рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».
- «Неудовлетворительно»** выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:
- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
 - пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
 - графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Перечислите традиционные и нетрадиционные виды растительных масел на российском рынке.
2. Укажите ведущих отечественных производителей растительных масел.
3. Представьте классификацию растительных масел по типу их использования потребителем.
4. Что такое «обогащенное» и «смешанное» растительное масло?
5. Какими отличительными потребительскими свойствами обладает смешанное масло?
6. Почему в прогнозах экономистов указывается на будущее снижение доли подсолнечного масла в общей структуре потребления? Какие растительные масла его заменят?
7. Назовите основные технологические процессы современного производства растительных масел
8. Какими способами извлекают масло из масличного сырья?
9. Какие методы рафинации используют в производстве растительных масел?
10. Какие методы рафинации используют для получения рафинированного не дезодорированного масла?
11. На чем основан процесс дезодорации растительных масел?
12. Укажите отличительные органолептические характеристики рафинированного дезодорированного масла.
13. Что представляет собой процесс винтеризации?
14. Укажите основные системы и методы обеспечения пищевой безопасности готовой продукции на маслоэкстракционных заводах.
15. Перечислите ассортимент подсолнечного масла на отечественном рынке.
16. Укажите отличительные особенности оливкового и горчичного масла?
17. Какие вредные для человека вещества содержатся в рапсе? Как формируют безопасность рапсового масла?
18. Назовите ассортимент экзотических и целебных растительных масел.
19. Кратко охарактеризуйте их пищевую ценность и потребительские свойства экзотических и целебных растительных масел.
20. Что такое купажные растительные масла?
21. Какие отличительные потребительские характеристики имеет рафинированное

- дезодорированное вымороженное масло?
22. Какие растительные масла имеют выраженные лечебно-профилактические свойства?
 23. Укажите отличительные особенности пальмового и пальмоядрового масла.
 24. Охарактеризуйте жирно-кислотный состав масла какао.
 25. Какие растительные масла и с какой целью используют для замены гидрированных жиров в рецептуре комбинированных жиров?
 26. С какой целью проводят рафинацию кокосового масла?
 27. Какая масложировая продукция относится к объектам технического регулирования?
 28. Какие правовые документы определяют требования к безопасности пищевой масложировой продукции, участвующей в обороте на территории стран Таможенного союза?
 29. Изучите требования Федерального закона «Технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ к безопасности пищевой масложировой продукции, представьте их по этапам жизненного цикла продукции.
 30. Назовите элементы маркировки фасованных пищевых жиров, производимых и реализуемых в Российской Федерации?

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.06.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.06.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.06.02.01 Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и</p>	<p>материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях,</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
--	---	---	---

сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Производство и реализация продукции
2. Суточной производительности предприятий для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3. Задачи по расчёту показателей производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
4. Расчёт суточной производительности для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
5. Определение рабочего периода

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура

речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. По каким основным показателям качества масличное сырье принимается на маслодобывающие предприятия для переработки?
2. В каких нормативных документах регламентируются показатели качества масличных семян? Приведите ограничительные нормы показателей качества для семян горчицы.
3. Перечислите основные показатели качества масла горчичного.
4. Вычертите узел первого прессования семян горчицы (крупы горчичной) по описанию в соответствии с требованиями норм ЕСКД с использованием средств автоматического проектирования (САРП) и автоматизируйте жаровню агрегата прессового для первичного прессования. Укажите параметры процесса первичного прессования для данного вида масличного сырья.
5. Какое из оборудования вычерченного технологического узла наиболее опасно при обслуживании, предложите условия его безопасной эксплуатации.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Какой должна быть влажность семян подсолнечника, направляемых из складского хозяйства на переработку?

Выберите правильный ответ.

- a) 8%
- b) 4%
- c) 14%
- d) 6%
- e) 20%

Задание №2

Какие показатели качества подсолнечных семян контролируются в процессе их хранения на складах и в силосах? Выберите правильный ответ.

- a) температура, массовая доля влаги, зараженность вредителями
- b) температура, массовая доля влаги, зараженность вредителями, цвет и запах
- c) температура, массовая доля влаги, цвет и запах
- d) температура, массовая доля влаги
- e) цвет и запах

Задание №3

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) определяет содержание мыла, оставшегося в масле после щелочной рафинации сырых масел, натуральных жирных кислотах;
- b) определяет массовую долю нежировых примесей;
- c) определяет отсутствие мыла (натриевых солей свободных жирных кислот) в рафинированных маслах после щелочной рафинации, натуральных жирных кислотах;
- d) определяет температуры вспышки;
- e) определяет перекисного числа.

Задание №4

Какова продолжительность экстракции семян подсолнечника при определении содержания сырого жира в семенах подсолнечника при приемке партии семян? Выберите правильный ответ.

- a) 2-2 ч;
- b) 22-24 ч;
- c) 2,2-2,4 ч;
- d) 2 суток;
- e) 3 суток.

Задание №5

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) содержание мыла, оставшегося в масле после щелочной рафинации сырых масел, натуральных жирных кислотах
- b) массовую долю нежировых примесей
- c) отсутствие мыла в рафинированных маслах после щелочной рафинации
- d) температуры вспышки
- e) перекисное число

Задание №6

Какой должна быть температура поступающего в пресс зерна при содержании жмыха 6-7%? Выберите правильный ответ.

- a) 70-75^oC
- b) 80-90^oC
- c) 95-110^oC
- d) 110-115^oC
- e) 120-135^oC

Задание № 7

Какую температуру зерновой массы при хранении партии семян подсолнечника считают охлаждением в первой степени?

Выберите правильный ответ.

- a) от +10 до 0 °C
- b) от +0 до 0,5 °C
- c) от - 10 до 0 °C
- d) от -10 до -5 °C
- e) от +20 до +10 °C

Задание № 8

При пережаривании мезги ухудшаются показатели качества подсолнечного масла. Какие показатели ухудшаются? Выберите правильный ответ.

- a) повышается кислотное и перекисное числа
- b) повышаются цветное и кислотное числа
- c) повышаются цветное и перекисное числа
- d) повышаются кислотное, перекисное и цветное числа
- e) повышается влажность, кислотное, перекисное и цветное числа

Задание №9

Какова периодичность контроля в хранилище за качеством поступивших на завод семян подсолнечника с влажностью 6-8 % в осенне-зимнее время при температуре семян плюс 10 °C и выше?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в день
- b) один раз в неделю
- c) три раза в месяц
- d) два раза в неделю
- e) два раза в месяц

Задание №10

Какие показатели качества подсолнечного масла ухудшаются при пережаривании мезги? Выберите правильный ответ.

- a) повышается кислотное и перекисное числа
- b) повышаются цветное и кислотное числа
- c) повышаются цветное и перекисное числа
- d) повышаются кислотное, перекисное и цветное числа
- e) повышается влажность, кислотное, перекисное и цветное числа

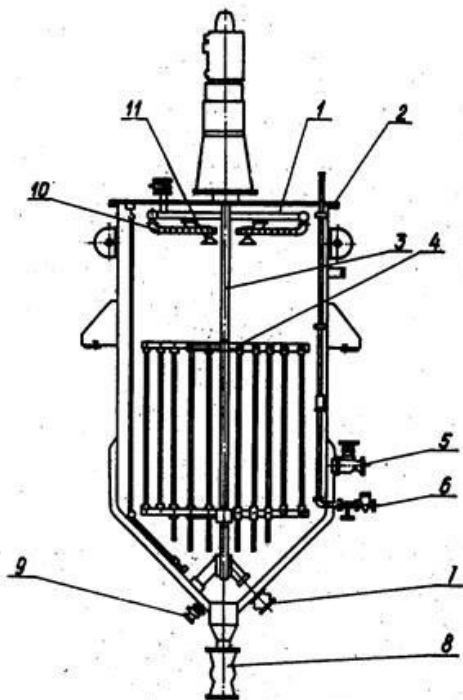
Задание № 11

В соответствии с требованиями безопасности к технологическим стадиям процесса, при наличии какого защитного оборудования проводится процесс измельчения масличного сырья?

- a) при наличии аварийной емкости
- b) при наличии «цедилки»
- c) при наличии приборов контроля частоты вращения валов
- d) при наличии оградительных щитков на вальцевых станках или приборов контроля частоты вращения валов
- e) только при наличии оградительных щитков на вальцевых станках

Задание № 12

Для чего предназначен элемент нейтрализатора, изображенный на схеме под номером 11?



Выберите правильный ответ.

- a) подвод пара
- b) распыление щелочи
- c) смешивание
- d) подача продукта
- e) слив жидкости

Задание №13

Какое оборудование на линии производства растительного масла из семян подсолнечника подвергает измельчению гранулы жмыха?

Выберите правильный ответ.

- a) пятивальцовый станок;
- b) молотковая дробилка;
- c) воздушно-ситовая сортирующая машина;
- d) дисковая мельница;
- e) шахтная сушилка.

Задание №14

Какая аппаратура НЕ используется для отбора, формирования проб семян для проверки качества поставляемых семян подсолнечника?

Выберите правильный ответ.

- a) пробоотборники и шупы различных конструкций
- b) весы гирные или циферблатные

- с) делительно-смешивающие устройства
- d) совки
- e) реторты

Задание №15

Что лежит в основе механического способа производства растительного масла? Выберите правильный ответ.

- a) дробление жареного сырья
- b) прессование измельченного сырья
- с) экстракция сырья
- d) обработка сырья растворителем
- e) сушка сырья

Задание №16

Какой технологический этап в производстве растительного масла является самым надежным способом удаления ядохимикатов?

Выберите правильный ответ.

- a) отбелирование
- b) вымораживание
- с) жарка
- d) гидратация
- e) дезодорация

Задание №17

Для чего применяется оборудование, изображенное на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) прессование
- b) измельчение
- с) дробление
- d) растворение
- e) сушка

Задание №18

По какой формуле рассчитывают срок окупаемости нового оборудования, если Т - срок окупаемости, К – капиталовложение, Э - экономический эффект?

Выберите правильный ответ.

- a) $T = \frac{K}{\text{Э}}$
- b) $T = K\text{Э}$

- с) $T = \frac{K}{2\varepsilon}$
d) $T = 2\frac{K}{\varepsilon}$
е) $T = 2K\varepsilon$

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
«4» - 69-84% верных ответов
«3» - 51-68% верных ответов
«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
2. Технология производства жиров и жирозаменителей
3. Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
4. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики
5. Показатели качества сырья и готовой продукции
6. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
7. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
8. Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции при производстве жиров и жирозаменителей
9. Правила оформления и периодичность заполнения документации.
10. Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.07.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.07.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.07.01.01 Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных, регулирования параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака с внесением

		периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Общая классификация технологического оборудования
2. Оборудование для хранения, очистки и сортировки сырья
3. Оборудование для измельчения сырья
4. Перемешивающее, формовочное, прессующее оборудование
5. Сушильное оборудование для пищевых сред
6. Обжарочно-печное оборудование
7. Экстракционное оборудование
8. Дозировочное и фасовочное оборудование
9. Принципиальные схемы дозаторов
10. Способы фасования и упаковывания сыпучих смесей
11. Заверточное оборудование

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

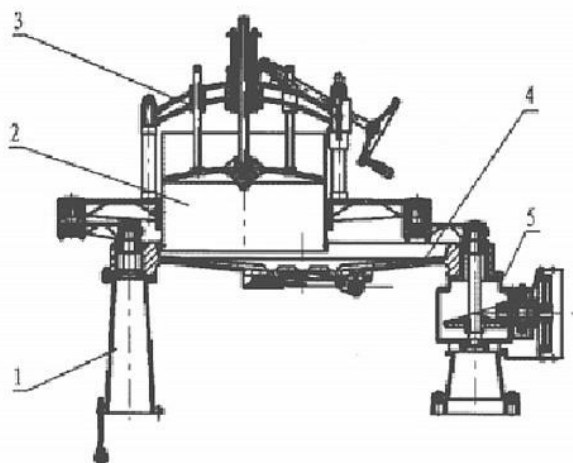
Как называется обработка чайного листа теплым или горячим воздухом, сопровождающаяся изменением его химического состава и потерей влаги? Выберите правильный ответ.

- а) обжаривание чайного листа

- b) завяливание чайного листа
- c) скручивание чайного листа
- d) ферментация чайного листа
- e) фиксация чайного листа

Задание №2

Что на нижеприведенной схеме роллера изображено под цифрой 2?



Выберите правильный ответ.

- a) устройство прессования
- b) вращающее устройство с рычагом
- c) редуктор
- d) барабан скручивания
- e) скручивающий диск

Задание №3

О какой неисправности в работе ротационной установки для обжарки чая говорит чрезмерный нагрев подшипников? Выберите правильный ответ.

- a) поломка лопастей вентилятора
- b) разрыв теплоизоляционной прослойки
- c) недостаток или отсутствие смазки
- d) трещина опорной рамы
- e) отказ контроллера температуры

Задание №4

Чем должны быть снабжены все машины сортировочного цеха на фабрике черного байхового чая?

Выберите правильный ответ.

- a) естественная вытяжка
- b) местный отсос
- c) электрический вентилятор
- d) увлажнитель воздуха
- e) кондиционер

Задание №5

Каков порядок действий при вводе оборудования в эксплуатацию?

Выберите все правильные ответы.

- a) осмотр установленного оборудования
- b) проверка оборудования под нагрузкой
- c) проверка оборудования на холостом ходу

- d) проверка экстренной остановки
- e) проверка не производится

Задание №6

Что применяют для ускорения процесса завяливания при производстве чая?

Выберите правильный ответ.

- a) сушильный барабан
- b) роллер с прессом
- c) завялочная машина
- d) чаесушильная машина
- e) обжарочный агрегат

Задание №7

Что такое ERP-система? Выберите правильный ответ.

- a) система планирования ресурсов предприятия
- b) система телекоммуникационных связей
- c) система автоматизированного производства
- d) система искусственного интеллекта предприятия
- e) система контроля качества продукции

Задание №8

Какая программа является автоматизированной системой управления предприятием?

Выберите правильный ответ.

- a) B2B: Предприятие
- b) 1С: Предприятие
- c) B2C: Предприятие
- d) B2G: Предприятие
- e) 2С: Предприятие

Задание №9

Какой документ оформляют в случае комиссионного обследования поломки оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) решение
- b) приказ
- c) акт
- d) постановление
- e) ведомость

Задание №10

Чем подтверждается принадлежность ферментированного табачного сырья к одной партии?

Выберите правильный ответ.

- a) одной группой влажности
- b) одним сортотипом
- c) одним документом о качестве
- d) одним видом обработки
- e) одним способом сушки.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Сушка чая. Цель сушки. Сушка, как завершающий технологический процесс переработки чайного сырья.
2. Способы сушки (конвективная, радиационная, сублимационная) и их значение для качества чая.
3. Технологические схемы и прогрессивные способы производства зеленого байхового чая.
4. Современное чайное сырье и пути интенсификации технологических процессов производства черного чая.
5. Технология параллельной переработки чайного сырья на черный и зеленый чай.
6. Технология производства черного чая путем быстрого и глубокого замораживания.
7. Сырье для производства зеленого байхового чая и его особенности.
8. Биохимические принципы производства зеленого байхового чая.
9. Фиксация чая. Цель процесса фиксации. Тепловая обработка пропариванием, горячим увлажненным воздухом.
10. Цель процесса скручивания при производстве зеленого чая. Режимы скручивания.
11. Цель процесса сушки при производстве зеленого чая. Режимы сушки.
12. Основы биохимического контроля в производстве черного байхового чая и зеленого байхового чая.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее,

систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.07.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ
ПРОДУКТОВ И ТАБАКА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.07.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.07.01.02 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации,	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных, регулирования параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и

		документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	табака с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.07.01.02 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Технологические свойства табачного сырья и курительных изделий
2. Приемка табачного сырья и составление мешек
3. Увлажнение и расщипка листового табака
4. Смешивание и подготовка табака к резанию
5. Резание табака
6. Подготовка резаного табака к набивке
7. Основные схемы производства папирос и сигарет
8. Изготовление папирос
9. Изготовление сигарет
10. Упаковывание папирос и сигарет
11. Производство других табачных изделий и утилизация табачных отходов
12. Технологический контроль производства
13. Чай-сырье
14. Классификация и характеристика чайных продуктов
15. Классификация китайских чаёв
16. Производство чёрного байхового чая
17. Производство зелёного байхового чая
18. Производство чайных концентратов и красителей
19. Производство заменителей чая
20. Кофе-сырье
21. Методы первичной обработки кофейных зёрен
22. Классификация кофе и кофейных напитков
23. Кофе натуральный жареный в зёрнах и молотый
24. Кофе натуральный растворимый

25. Нерастворимые кофейные напитки
26. Растворимые кофейные напитки.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Оценка качества табака по органолептическим показателям
2. Оценка качества табака по физико-химическим показателям
3. Оценка качества чая по органолептическим показателям
4. Оценка качества чая по физико-химическим показателям
5. Оценка качества кофе по органолептическим показателям
6. Оценка качества кофе по физико-химическим показателям

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

На какой поверхности пола допускается хранить ферментированное табачное сырье в складских помещениях?

Выберите все правильные ответы.

- a) деревянная
- b) кирпичная
- c) щебеночная
- d) асфальтовая
- e) грунтовая

Задание №2

Какова максимально допустимая массовая доля влаги для черного чая?

Выберите правильный ответ.

- a) 0%
- b) 10%
- c) 20%
- d) 15%
- e) 5%

Задание №3

Какое количество ломаных зерен и обломков зерна допускается в жареном кофе в зернах?

Выберите правильный ответ.

- a) 3%
- b) 15%
- c) 10%
- d) 6%
- e) 0%

Задание №4

Какие запахи являются допустимыми для табака курительного тонкорезаного? Выберите все правильные ответы.

- a) запах соуса
- b) запах затхлости
- c) запах сырости
- d) запах плесени
- e) запах ароматизатора

Задание №5

Какой параметр НЕ учитывается при расчете объемов сырья для кофе и зерен, заменяющих кофе?

Выберите правильный ответ.

- a) влажность
- b) отходы при подготовке к обжарке
- c) потери при обжарке (угар)
- d) отходы при размоле
- e) потери при упаковке

Задание №6

Какова принятая норма расхода сырого кофе в килограммах на 1 тонну растворимого кофе? Выберите правильный ответ.

- a) 1230 кг
- b) 9510кг
- c) 6870кг
- d) 3280кг
- e) 1160кг

Задание №7

Каким методом определяют сортность табака?

Выберите правильный ответ.

- a) физико-химическим
- b) механическим
- c) химическим
- d) органолептическим
- e) органическим

Задание №8

Как принимают чай? Выберите правильный ответ.

- a) группами
- b) фракциями
- c) партиями
- d) сортами
- e) поставками

Задание №9

Каким методом определяют влажность табачного сырья при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-минутным
- b) традиционным
- c) 20-минутным
- d) классическим
- e) 40-минутным

Задание №10

По каким показателям качество табачного сырья определяют визуально? Выберите все правильные ответы.

- a) вкус
- b) цвет
- c) запах
- d) зрелость
- e) повреждение вредителями
- f) хрупкость

Задание №11

Что необходимо сделать с зернами перца душистого перед контролем его физико-химических показателей? Выберите правильный ответ.

- a) рассмотреть
- b) понюхать
- c) размолоть
- d) взвесить
- e) разжевать

Задание №12

Какой показатель черного чая НЕ контролируют при разногласиях в оценке его качества?
Выберите правильный ответ.

- a) массовая доля влаги
- b) доля сырой клетчатки
- c) общее содержание золы
- d) содержание водорастворимой золы
- e) содержание грубых волокон

Задание №13

Какие показатели жареного кофе контролируют при разногласиях в оценке его качества?
Выберите все правильные ответы.

- a) содержание кофеина
- b) общее содержание золы
- c) степень помола
- d) содержание металлических примесей
- e) содержание золы, не растворимой в кислоте
- f) запах
- g) цвет

Задание №14

Какое слово НЕ должно включать наименование на упаковке жареного кофе? Выберите правильный ответ.

- a) молотый
- b) немытый
- c) в зернах
- d) жареный
- e) кофе

Задание №15

Какими манипуляционными знаками маркируются ящики с курительным тонкорезанным табаком?

Выберите все правильные ответы.

- a) «Хрупкое. Осторожно»
- b) «Беречь от излучения»
- c) «Беречь от влаги»
- d) «Беречь от солнечных лучей»
- e) «Скорпортящийся груз»

Задание №16

Какие слова должны включать наименование на упаковке черного чая?
Выберите все правильные ответы.

- a) чай черный
- b) чай мелкий
- c) крупный чай
- d) чай средний
- e) черный чай

Задание №17

Какой продукт получается завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием чайного листа и сушкой?
Выберите правильный ответ.

- a) сырье Лао-ча
- b) полуфабрикат чая
- c) флеш чайного растения
- d) сортовой чайный лист
- e) несортовой чайный лист

Задание №18

Какой процесс сопровождается разрушением структуры ткани чайного листа и приданием ему характерной закрученной формы?

Выберите правильный ответ.

- a) фиксация чайного листа
- b) пропаривание лао-ча
- c) ферментация чайного листа
- d) скручивание чайного листа
- e) обжаривание чайного листа

Задание №19

Какой продукт получается влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика?

Выберите правильный ответ.

- a) кофе черри
- b) мягкий кофе
- c) кофе хаск
- d) жареный кофе
- e) полированный кофе

Задание №20

Что получают замораживанием жидкого кофейного экстракта и удалением льда сублимацией?

Выберите правильный ответ.

- a) декофеинизированный кофе
- b) заваренный кофе
- c) гранулированный кофе
- d) порошкообразный кофе
- e) сублимированный кофе.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять;

последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Технология производства табака
2. Изготовление папирос
3. Изготовление сигарет
4. Разновидности и сорта чая
5. Технология производства черного байхового чая
6. Технология производства зеленого байхового чая
7. Разновидности и сорта кофе
8. Технология производства кофе натурального жареного в зернах и молотого
9. Технология производства кофе натурального растворимого

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;

4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Завяливание – подготовительный процесс при производстве черного
2. Скручивание и ферментация чайного листа.
3. Роль ферментации при производстве черного и красного чая.
4. Сушка чая: цель, способы сушки и их значение для качества чая.
5. Современное чайное сырье и пути интенсификации технологических процессов производства черного чая.
6. Красный и желтый чай: качественные показатели, особенности технологии производства.
7. Основные технологические процессы производства зеленого кирпичного чая.
8. Чайные концентраты как вид готовой продукции.
9. Виды производственного контроля чая и их значение для получения высококачественной продукции.
10. История возделывания и употребления кофе.
11. Производство кофе натурального жареного в зернах.
12. Производство кофе натурального растворимого.
13. Производство нерастворимых кофейных напитков.
14. Производство растворимых кофейных напитков.
15. Влияние различных факторов на накопление сухого вещества в чайном листе.
16. Азотистые вещества чайного листа.
17. Углеводы чайного листа, их роль в процессах жизнедеятельности чайного листа и при его переработке.
18. Таннин чая: состав и свойства.
19. Существующие представления о формировании чайного аромата.
20. Биохимическая характеристика чайного листа.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-

программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.В.07.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.07.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.07.02.01 Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на</p>	<p>работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
--	--	---	---

автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Производство и реализация продукции
2. Суточной производительности предприятий для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
3. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции
4. Расчёт суточной производительности для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
5. Определение рабочего периода
6. Производительность труда и численность персонала

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его

индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный опыт участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукта для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства.

Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (планы-графики мероприятий, грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы, статьи в МИ, ссылки на интернет издания) за период до 5 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.
3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF, отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.
6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность,

представляются на флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.

7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.

8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.

9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.

10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. Какую задачу перед Вами ставили до начала работы в проекте?

2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе работы по проекту?

3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по разработке и внедрению нового вида продукции Вы можете назвать?

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки

- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Чем подтверждается принадлежность ферментированного табачного сырья к одной партии? Выберите правильный ответ.

- а) одной группой влажности
- б) одним сортотипом
- в) одним документом о качестве
- г) одним видом обработки
- д) одним способом сушки

Задание №2

Какова максимально допустимая массовая доля влаги для черного чая?

Выберите правильный ответ.

- а) 0%
- б) 10%
- в) 20%

- d) 30%
- e) 40%

Задание №3

Какие показатели черного чая НЕ контролируют при разногласиях в оценке его качества?
Выберите все правильные ответы.

- a) массовая доля влаги
- b) доля сырой клетчатки
- c) общее содержание золы
- d) содержание водорастворимой золы
- e) содержание грубых волокон

Задание №4

Для чего характерно присутствие адсорбционно и осмотически связанной влаги?
Выберите все правильные ответы.

- a) коллоидных материалов
- b) крупно кристаллических материалов
- c) мелко кристаллических материалов
- d) аморфных материалов
- e) материалов с гистологической структурой

Задание №5

Как осуществляется сушка токами высокой частоты?
Выберите все правильные ответы.

- a) за счет свойств молекул диэлектрика (высушиваемого материала) поляризоваться под действием электрического поля
- b) за счет высокой энергии излучения инфракрасных волн
- c) за счет ультразвуковых колебаний
- d) за счет сублимации
- e) путем поглощения влаги адсорбентами

Задание №6

Какой продукт получается завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием чайного листа и сушкой?

Выберите правильный ответ.

- a) сырье Лао-ча
- b) полуфабрикат чая
- c) флешь чайного растения
- d) сортовой чайный лист
- e) несортовой чайный лист

Задание №7

Как называется среднее взвешенное количество дефектов, приходящееся на единицу продукции?

Выберите все правильные ответы.

- a) коэффициент дефектности продукции
- b) индекс дефектности продукции
- c) коэффициент сортности продукции
- d) коэффициент весомости показателя качества продукции
- e) базовое значение показателя качества продукции

Задание №8

Какие запахи являются допустимыми для табака курительного тонкорезаного? Выберите все правильные ответы.

- a) запах соуса
- b) запах затхлости
- c) запах сырости
- d) запах плесени
- e) запах ароматизатора

Задание №9

Что необходимо сделать с зернами перца душистого перед контролем его физико-химических показателей? Выберите правильный ответ.

- a) рассмотреть
- b) понюхать
- c) размолоть
- d) взвесить
- e) разжевать

Задание №10

Каким методом определяют влажность табачного сырья при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-минутным
- b) традиционным
- c) 20-минутным
- d) классическим
- e) 40-минутным

Задание №11

Какую относительную влажность должно поддерживать технологическое оборудование в роллерном отделении? Выберите правильный ответ.

- a) до 98%
- b) до 78%
- c) до 58%
- d) до 38%
- e) до 18%

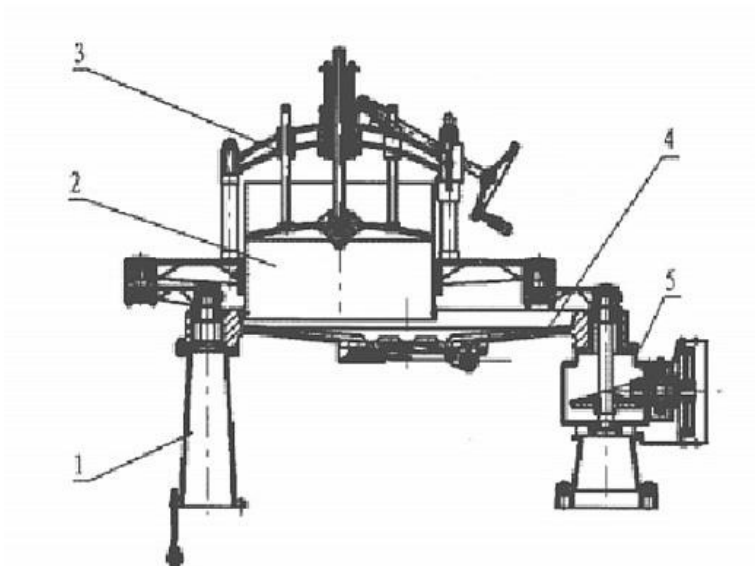
Задание №12

При какой температуре сушат байховые виды чая в конвективных чаесушильных машинах? Выберите правильный ответ.

- a) $50 \pm 5^\circ\text{C}$
- b) $100 \pm 5^\circ\text{C}$
- c) $150 \pm 5^\circ\text{C}$
- d) $200 \pm 5^\circ\text{C}$
- e) $250 \pm 5^\circ\text{C}$

Задание №13

Что на нижеприведенной схеме роллера изображено под цифрой 2?



Выберите правильный ответ.

- a) устройство прессования
- b) вращающее устройство с рычагом
- c) редуктор
- d) барабан скручивания
- e) скручивающий диск

Задание №14

Чем должны быть снабжены все машины сортировочного цеха на фабрике черного байхового чая?

Выберите правильный ответ.

- a) естественная вытяжка
- b) местный отсос
- c) электрический вентилятор
- d) увлажнитель воздуха
- e) кондиционер

Задание №15

Как наносятся вкусо-ароматические добавки в купажном барабане?

Выберите правильный ответ.

- a) погружением в раствор
- b) впрыском из форсунок
- c) длительным замачиванием
- d) капельным орошением
- e) сухим распылением

Задание №16

Как называется природное, идентичное природному или искусственное вещество, само по себе не употребляемое как пищевой продукт или обычный компонент пищи? Выберите все правильные ответы.

- a) основное сырье
- b) вспомогательное сырье
- c) ингредиенты
- d) пищевые добавки
- e) рецептурные компоненты

Задание №17

По какому принципу могут быть определены коэффициенты загрузки машин?

Выберите правильный ответ.

- a) расчетное необходимое количество машин / принятое для установки в потоке количество машин
- b) принятое для установки в потоке количество машин / расчетное необходимое количество машин
- c) расчетное необходимое количество машин / принятое для установки в потоке количество машин
- d) принятое для установки в потоке количество машин;
- e) расчетное необходимое количество машин

Задание №18

Чему равен производственный цикл, если время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1 = 6$, $t_2 = 3$, $t_3 = 4$ минуты, а количество изделий – 8?

Выберите все правильные ответы.

- a) 80 минутам
- b) 104 минутам
- c) 72 минутам
- d) 96 минутам
- e) 12 минутам

Задание №19

С какой обязательной периодичностью необходимо проводить генеральную уборку и дезинфекцию оборудования в производственном помещении?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в квартал
- b) один раз в месяц
- c) каждую смену
- d) каждые сутки
- e) один раз в год

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью;

демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Технология производства черного байхового чая.
2. Завяливание, как подготовительный
3. процесс при производстве черного чая. Необходимое оборудование для различных видов завяливания. Механизация процесса завяливания.
4. Цель и задачи процесса скручивания. Влияние способов скручивания на качество чая.
5. Ферментация, как необходимый процесс для производства черного и красного чая.
6. Сушка чая. Цель сушки. Сушка, как завершающий технологический процесс переработки чайного сырья.
7. Сортировка полуфабриката чая, купаж и упаковка чая. Основы биохимического контроля в производстве черного байхового чая.
8. Технология производства зеленого байхового чая.
9. Технология производства чайных концентратов и красителей.
10. Расфасовка, производственный контроль и хранение чая.
11. Технология производства курительных изделий.
12. Существующие технологические схемы подготовки восточных и крупнолистных табаков к набивке, их преимущества и недостатки. Обоснование выбора той или иной технологической схемы.
13. Технология производства натурального жареного в зернах кофе.
14. Производство кофе натурального растворимого, нерастворимых и растворимых кофейных напитков.
15. Контроль качества сырья и готовой продукции

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по междисциплинарному курсу

МДК.В.08.01.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.08.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.08.01.01 Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических

технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Общая классификация технологического оборудования
2. Оборудование для первичной обработки сырья
3. Оборудование для измельчения пищевых сред.
4. Оборудование для перемешивания пищевых сред
5. Оборудование для термической обработки сырья
6. Оборудование для сушки пищевых продуктов, приготовления порошков
7. Оборудование для фасовки и упаковки пищевых продуктов
8. Особенности применения пищевых добавок в производстве различных видов сахарных кондитерских изделий (Шоколад, шоколадные изделия. Карамель. Конфетные массы и начинки. Драже. Халва. Ирис. Мармелад. Пастила).
9. Особенности применения пищевых добавок в производстве различных видов мучных кондитерских изделий (Печенье. Крекеры. Галеты. Пряничные изделия. Вафли. Кексы. Бисквитные рулеты. Выпеченные полуфабрикаты).
10. Особенности применения пищевых добавок и улучшителей в производстве различных видов макаронных изделий.
11. Особенности применения пищевых добавок и улучшителей в хлебопечении.
12. Анализ готовой продукции из торговой сети на предмет выявления искусственных эмульгаторов и пищевых добавок без символа E

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура

речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Пищевые добавки — это вещества

- 1) Употребляемые сами по себе как пищевые продукты.
- 2) Повышающие пищевую ценность пищевых продуктов
- 3) Попадающие в пищевые продукты из окружающей среды.
- 4) Специально вводимые в пищевые продукты.

Какое из веществ является пищевым ароматизатором?

- 1) кармин
- 2) аспартам
- 3) этилацетат
- 4) желатин

Какое из веществ является пищевым консервантом?

- 1) аспартам
- 2) пропионат натрия
- 3) а-токоферол
- 4) каротиноиды

Какое из веществ является пищевым красителем?

- 1) тартразин
- 2) сукралоза
- 3) желатин
- 4) глутанат

Какое из веществ является пищевым антиоксидантом?

- 1) цитраль
- 2) пропилгаллат
- 3) этилбутират
- 4) токоферол

Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается.

- 1) клейстеризации;
- 2) инверсии
- 3) денатурации;
- 4) эмульгированию.

Концентрат – фюме добавляют в соусы для

- 1) улучшения консистенции;
- 2) улучшения вкуса
- 3) улучшения цвета;
- 4) снижения калорийности.

Согласно системе кодификации классификация пищевых добавок производится по их назначению, E 100- E182 – это

- 1) красители
- 2) консерванты
- 3) эмульгаторы
- 4) стабилизаторы

Согласно системе кодификации классификация пищевых добавок производится по их назначению, E 200 – это

- 1) красители
- 2) консерванты
- 3) эмульгаторы
- 4) стабилизаторы

Согласно системе кодификации классификация пищевых добавок производится по их назначению, E300 и далее

- 1) антиокислители
- 2) консерванты
- 3) эмульгаторы
- 4) стабилизаторы

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или

выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Методы контроля содержания сорбиновой кислоты в кондитерских изделиях.
2. Определение качества хлебобулочных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
3. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок.
4. Органолептическая оценка натуральных ароматизаторов (пряностей, солода).
5. Особенности упаковки и маркировки пищевых добавок и улучшителей.
6. Хранение пищевых добавок и улучшителей: условия, сроки и способы.
7. Процессы при хранении пищевых добавок и улучшителей, виды потерь.
8. Транспортирование пищевых добавок и улучшителей, условия и сроки.
9. Оценка качества сахарозаменителей и подсластителей.
10. Применение ферментов в пищевых технологиях.
11. Номенклатура ферментов.
12. Определение качества кондитерских изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
13. Способы получения пищевых добавок.
14. Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.
15. Определение качества макаронных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
16. Определение оптимальной концентрации пищевых добавок.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-

программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.В.08.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.08.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.08.01.02 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса

	технологических вспомогательных средств	автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.08.01.02 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Что вы понимаете под выражением «пищевые добавки».
2. Что вы понимаете под выражением «технологические улучшители».
3. Что вы понимаете под выражением «биологически активные добавки».
4. Дать определение клейковине пшеничной муки.
5. В каких случаях применение пищевых добавок и улучшителей необходимо.
6. Пищевые добавки и их влияние на здоровье человека.
7. Осуществление контроля за применением пищевых добавок и улучшителей.
8. Какие натуральные пищевые добавки и улучшители вы знаете.
9. Подлинность пищи. Цель установления подлинности пищевых продуктов.
10. Какие пищевые волокна вы знаете.
11. Источники получения пищевых волокон организмом человека. Их значение в питании.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Изучение основных характеристик пищевых добавок
2. Исследование синтетического красителя
3. Получение ароматизаторов, идентичных натуральному
4. Характеристика основных загустителей и гелеобразователей
5. Определение подсластителей в кондитерских изделиях и напитках
6. Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов, соблюдении условий и сроков хранения

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Что такое глутамат натрия:
 - а) подсластитель
 - б) усилитель вкуса
 - в) усилитель аромата
2. Какие красители относятся к синтетическим:
 - а) индигокармин
 - б) паприка
 - в) тартразин

3. Какие красители являются натуральными: куркумин сахарный колер
амарант
4. Какие пищевые добавки можно приобрести в розничной торговле:
а) формальдегид
б) ванилин
в) сахарин
5. К какой группе относятся вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов:
а) антиокислители
б) наполнители
в) загустители
6. Пищевая добавка, не являющаяся антибиотиком:
а) биотин
б) биомицин;
в) аллилизотиоцианат
7. Какие витамины выполняют роль антиоксидантов:
а) РР
б) А
в) С
8. Какой вид капусты отличается наибольшим содержанием витамина С: а)
белокочанная;
б) краснокочанная;
в) кольраби
9. Что такое сорбит:
а) ароматизатор
б) подсластитель
в) консервант
10. Агар-агар получают из:
а) яблок
б) морских водорослей
в) сычуга телят
11. Антиокислители используются для:
а) продления срока хранения продуктов питания
б) подкисления при производстве различных пищевых продуктов
в) установления и поддержания определенного значения рН в пищевых продуктах
12. Стевиозид разрешен к применению:
а) только в России
б) только за рубежом
в) во всех странах
13. Натуральные пищевые добавки, применяющиеся в качестве улучшителей
консистенции:
а) агароид пищевой
б) фосфаты натрия

в) пектин

14. Средством регулирования кислотности теста, особенно ржаного, являются:

- а) органические кислоты
- б) консерванты
- в) ферменты

15. Ароматизаторы выпускаются в виде:

- а) жидкости
- б) брикетов
- в) порошка

16. Являются ли ароматизаторами:

- а) измельченные пряности
- б) эфирные масла
- в) коньяки

17. Отбеливание применяют для:

- а) муки
- б) молока
- в) крахмала

18. Оптимальное содержание пищевых волокон в хлебобулочных изделиях:

- а) 20-25%
- б) 30-35%
- в) 5-10%

18. К биологическим консервантам относятся:

- а) диоксид серы
- б) уксусная кислота
- в) бензойная кислота

19. Какие стабилизаторы микробной природы:

- а) декстран
- б) хлористый кальций
- в) фосфолипиды

20. К корневым пряностям относятся:

- а) горчица
- б) фенхель
- в) имбирь

21. Лецитин получают из:

- а) соевого масла
- б) хлопкового масла
- в) подсолнечного масла

22. Целлюлозу добавляют к пищевым продуктам в качестве:

- а) эмульгатора
- б) красителя
- в) пенообразователя

23. К какой группе относятся дрожжи хлебопекарные:
- а) пропелленты
 - б) разрыхлители
 - в) стабилизаторы
24. Температура хранения раствора эфирного масла должна быть:
- а) 30-35°C
 - б) 15-25°C
 - в) 5-15°C
25. Камедь бобов рожкового дерева используется в качестве:
- а) загустителя
 - б) уплотнителя
 - в) красителя
26. Что относится к антислёживающимся веществам:
- а) присыпки
 - б) кислоты
 - в) высушивающие добавки
27. Влагоудерживающим агентом является:
- а) гелий
 - б) глицерин
 - в) хитозан
28. Интенсивные подсластители используются в производстве:
- а) жевательной резинки
 - б) хлебобулочных изделий
 - в) вин
29. В России применяется только:
- а) сахарный колер I
 - б) сахарный колер II
 - в) сахарный колер III
31. Какие подсластители относятся к природным:
- а) глюкоза
 - б) лактоза
 - в) сахарин
32. Подсластитель глициризин получают из:
- а) листьев дерева *Glycyrrhiza glabra*
 - б) плодов дерева *Glycyrrhiza glabra*
 - в) корней дерева *Glycyrrhiza glabra*
33. Цикламаты – это:
- а) наполнители
 - б) подсластители
 - в) загустители
34. Растительное сырьё, источник каратиноидов:
- а) томаты

- б) шпинат
- в) ягоды бересклета

35. Способы получения натуральных красителей:

- а) прессование
- б) экстракция водой
- в) экстракция водными растворами этанола

36. Крахмал как загуститель применяется при производстве:

- а) кондитерских и хлебобулочных изделий
- б) напитки
- в) мороженое

37. Желирующие агенты образуют с водой:

- а) эмульсии
- б) высоковязкие растворы
- в) гели

38. Запрещено применять консерванты в:

- а) молоке
- б) кондитерских изделиях
- в) муке

39. Для окрашивания алкогольных и безалкогольных напитков применяют такие

- красители как: а) аннато
б) сахарный колер
в) карамель

40. Какой из синтетических красителей имеет желтый цвет:

- а) тартразин
- б) индигокармин
- в) амарант

41. К пряностям относятся:

- а) ваниль
- б) куркума
- в) имбирь

42. Какой антиокислитель является природным:

- а) масло какао
- б) пропилгаллат
- в) эфиры сахарозы

43. Бензойная кислота представляет собой:

- а) бесцветный газ
- б) бесцветная жидкость
- в) бесцветное кристаллическое вещество

44. К хлебопекарным улучшителям относятся:

- а) триацетин
- б) сухая пшеничная клейковина
- в) гуммиарабик

45. Для изменения реологических свойств теста применяют улучшители:
- а) окислительного действия
 - б) восстановительного действия
 - в) ферментные препараты
46. Пищевые органические соли применяют в хлебопечении для:
- а) предотвращения заболевания хлеба картофельной болезнью
 - б) придания специфического запаха хлебу
 - в) придания лечебных свойств
47. Эффект отбеливания мякиша хлеба наблюдается при использовании улучшителей:
- а) ферментные препараты
 - б) окислительного действия
 - в) восстановительного действия
48. Источником ферментов для хлебопечения являются:
- а) сычуг телят
 - б) микроорганизмы
 - в) пророщенное зерно
49. ПАВ, применяемые в хлебопечении:
- а) фосфолипиды
 - б) алкилбензосульфат
 - в) полисорбат 60
50. Минеральные соли, применяемые в хлебопекарной промышленности:
- а) не оказывают влияния на хлебопекарные дрожжи
 - б) участвуют в активации хлебопекарных дрожжей
 - в) ингибируют хлебопекарные дрожжи
51. Сахароза относится к:
- а) моносахариды
 - б) дисахариды
 - в) сладкие спирты
52. Оптимальная дозировка комплексных улучшителей качества хлеба составляет:
- а) 5-10% к массе муки
 - б) 3-5% к массе муки
 - в) 0,1-1% к массе муки
53. Пищевые добавки, разрешенные для использования в детском питании:
- а) пектины
 - б) лактат аммония
 - в) нитрат калия
54. Какие группы пищевых добавок используют в производстве макаронных изделий:
- а) пеногасители
 - б) уплотнители
 - в) красители
55. К пищевым добавкам с маркировкой E 100 – 182 относится группа:

- а) эмульгаторы
- б) красители
- в) консерванты

56. К пищевым добавкам с маркировкой Е 200 – 299 относится группа:

- а) стабилизаторы
- б) усилители вкуса
- в) консерванты

57. К пищевым добавкам с маркировкой Е 300 – 399 относится группа:

- а) антиоксиданты
- б) загустители
- в) разрыхлители

58. Пищевые добавки применяют только для:

- а) сокрытия пороков пищевого сырья
- б) сохранение органолептических свойств
- в) улучшение условий технологических процессов

59. Пищевые добавки, влияющие на структуру и физико-химические свойства продукта:

- а) загустители
- б) регуляторы кислотности
- в) ароматизаторы

60. В России запрещены добавки:

- а) лимонная кислота
- б) бромат калия
- в) карбамид

61. При выборе загустителей и гелеобразователей необходимо учитывать:

- а) формирование желаемой текстуры продукта
- б) вид упаковки
- в) температура хранения готовой продукции

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукции.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять;

последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Классификация пищевых добавок
2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания
3. Основные критерии безопасности пищевых добавок
4. Натуральные красители
5. Синтетические красители
6. Минеральные красители
7. Поверхностно-активные вещества
8. Основные технологические функции эмульгаторов
9. Природные и синтетические фосфолипиды
10. Загустители, гелеобразователи
11. Пряности и приправы
12. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат
13. Подслащивающие вещества
14. Вещества, повышающие сохранность продуктов и увеличивающие сроки их хранения
15. Технологические добавки
16. Химические методы консервирования
17. Микробиологические методы консервирования

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент технологических пищевых добавок и улучшителей.
2. Классификация технологических пищевых добавок и улучшителей.
3. Основные критерии безопасности пищевых добавок.
4. Мутагенные свойства пищевых добавок.
5. Антимутагенные свойства пищевых добавок.
6. Кодификация пищевых добавок в России и за рубежом.
7. Информация этикетки пищевых продуктов об использовании в их составе пищевых добавок.
8. Общие сведения и применение красителей, стабилизаторов окраски и отбеливателей.
9. Общие сведения о пищевых ароматизаторах, выбор добавки, придающей вкус и цвет.
10. Свойства и применение усилителей вкуса и аромата.
11. Применение подкислителей.
12. Применение подсластителей и сахарозаменителей.
13. Общие сведения об эмульгаторах, их применение.
14. Общие сведения о загустителях и гелеобразователях.
15. Товарные формы и применение загустителей и гелеобразователей.
16. Определение прочности студня (агарового, агароидного, желатинового, желирующего крахмала, мармеладной массы).
17. Общие сведения и применение консервантов.
18. Общие сведения и применение антиокислителей.
19. Влагоудерживающие и антислеживающие агенты, пленкообразователи.
20. Особенности сертификации добавок и продукции, изготовленной с их использованием.
21. Регуляторы кислотности, разрыхлители, разделители. Их характеристика, применение и хранение.
22. Определение активности воды.
23. Свойства пищевых волокон.
24. Систематика пищевых волокон.
25. Использование концентрата пищевых волокон целлюлозы в хлебопечении.
26. Основные химические термины для технолога пищевой промышленности.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных

неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по междисциплинарному курсу

МДК.В.08.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.В.08.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.08.02.01 Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций,	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и

	<p>организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых</p>	<p>виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами</p>	<p>обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
--	--	--	---

	<p>добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену	

Устный опрос

1. Экспертиза качества веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов
2. Основные типы модификации и виды модифицированных крахмалов, целлюлоза и ее производные
3. Эмульгаторы, стабилизаторы и пенообразователи.
4. Гелеобразователи

5. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию порошкообразных продуктов.
6. Регуляторы кислотности. Пенегасители и антивспенивающие агенты.
7. Носители, растворители, разбавители, разделители
8. Эмульгирующие соли. Разрыхлители. Средства для капсулирования.
9. Средства для таблетирования. Пропелленты. Диспергирующие агенты.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Изучение основных характеристик пищевых добавок.
2. Исследование синтетического красителя.
3. Получение ароматизаторов, идентичных натуральному.
4. Характеристика основных загустителей и гелеобразователей.
5. Определение подсластителей в кондитерских изделиях и напитках.
6. Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов,
7. соблюдении условий и сроков хранения

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки

- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Каковы показатели качества сиропов?

Выберите правильный ответ.

- а) распадаемость, растворение, микробиологическая чистота
- б) показатель сладости, запах, микробиологическая чистота, консерванты
- в) показатель преломления, плотность, рН, микробиологическая чистота, консерванты
- г) вкус, запах, плотность, рН, микробиологическая чистота
- д) вкус, запах, концентрация сахарозы, растворение

Задание №2

Как называется составная часть сырья, существенно влияющая на формирование качества и количества готовой продукции на стадии производства?

Выберите правильный ответ.

- а) основное сырье
- б) вспомогательное сырье
- в) ингредиенты
- г) пищевые добавки
- д) рецептурные компоненты

Задание №3

Как проводят процессы выпаривания растворов, содержащих термолабильные вещества?

Выберите правильный ответ.

- а) в вакууме
- б) при повышенном давлении
- в) при атмосферном давлении
- г) с помощью сублимационной сушки
- д) с помощью ультразвуковой сушки

Задание №4

Какое вещество используют для повышения стабильности суспензий с гидрофобными веществами?

Выберите правильный ответ.

- а) натрия хлорид
- б) кислота борная
- в) эмульсионный воск
- г) натрия сульфат
- д) глюкоза

Задание №5

Как называется среднее взвешенное количество дефектов, приходящееся на единицу продукции?

Выберите правильный ответ.

- а) коэффициент дефектности продукции
- б) индекс дефектности продукции
- в) коэффициент сортности продукции
- г) коэффициент весомости показателя качества продукции

д) базовое значение показателя качества продукции

Задание №6

Как называется продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов?

Выберите правильный ответ.

- а) брак
- б) исправимый брак
- в) неисправимый брак
- г) сорт продукции
- д) категория качества продукции

Задание №7

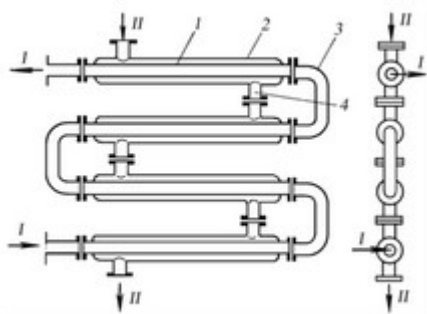
Какая влага относится к физико-механически связанной влаге?

Выберите правильный ответ.

- а) адсорбционная
- б) осмотическая
- в) микрокапилляров
- г) относительная
- д) влага кристаллогидратов

Задание №8

Какой аппарат представлен на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- а) смешительный теплообменник
- б) рекуперативный теплообменник
- в) кожухотрубчатый теплообменник
- г) змеевиковый теплообменник
- д) пластинчатый теплообменник

Задание №9

Какое оборудование используется для получения эмульсий?

Выберите правильный ответ.

- а) скоростные мешалки, рпа, магнитострикционные и электрострикционные излучатели, электроплазмолизатор импульсный
- б) дисмембратор, дезинтегратор, электроплазмолизатор
- в) магнитострикционные и электрострикционные излучатели, дезинтегратор
- г) электроплазмолизатор импульсный, магнитострикционные излучатели
- д) электроплазмолизатор импульсный, дисмембратор, дезинтегратор, скоростные мешалки

Задание №10

Как называют метрологическое свойство весов показывать правильное соотношение между

взвешиваемой массой и массой стандартного груза?

Выберите правильный ответ.

- а) верностью
- б) устойчивостью
- в) чувствительностью
- г) точностью
- д) постоянством показаний

Задание №11

Каким способом получают эмульсию в промышленности с помощью роторнопульсационного аппарата типа РПА?

Выберите правильный ответ.

- а) механического диспергирования
- б) ультразвукового диспергирования
- в) солюбилизации
- г) коацервации
- д) барботирования

Задание №12

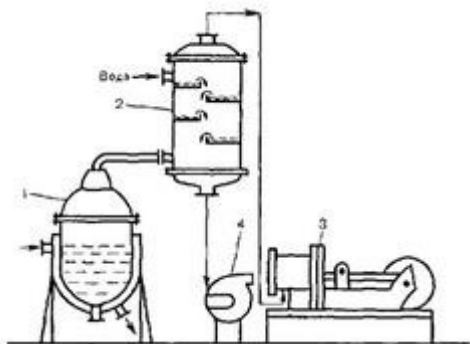
Какое оборудование используют для коллоидного измельчения?

Выберите правильный ответ.

- а) фрикционную, вибрационную, струйную мельниц;
- б) мельницу жерновую, молотковую мельницу
- в) валки, жерновую мельницу
- г) магнитостриктор, десмембратор
- д) шаровую мельницу

Задание №13

Какая схема представлена на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- а) вакуум-выпарной установки с противоточным конденсатором смешения
- б) вакуум-выпарной установки с прямоточным конденсатором смешения
- в) вакуум-выпарной установки с кожухотрубчатым теплообменником
- г) вакуум-выпарной установки с рекуперативным теплообменником
- д) вакуум-выпарной аппарат с пластинчатым теплообменником

Задание №14

Какую концентрацию составляет сахароза в простом сахарном сиропе?

Выберите правильный ответ.

- а) 50%
- б) 67%
- в) 58%
- г) 64%

д) 70%

Задание №15

Какие системы представляют собой суспензии?

Выберите правильный ответ.

- а) однофазную переменного состава, образуемую не менее, чем двумя независимыми компонентами
- б) ультрамикрорегетерогенную, в которых дисперсионной средой является жидкость, дисперсной фазой – мицеллы
- в) гетерогенную дисперсную, содержащую одно или несколько твердых действующих веществ, распределенных в жидкой дисперсионной среде
- г) гетерогенную, состоящую из двух взаимно нерастворимых жидкостей, диспергированных одна в другой
- д) бесформенную, с упругой, вязкой, пластичной дисперсионной средой

Задание №16

Как называется природное, идентичное природному или искусственное вещество, само по себе не употребляемое как пищевой продукт или обычный компонент пищи?

Выберите правильный ответ.

- а) основное сырье
- б) вспомогательное сырье
- в) ингредиенты
- г) пищевые добавки
- д) рецептурные компоненты

Задание №17

По какой формуле определяется скорость конвейера на поточной линии (м/мин)?

Выберите правильный ответ.

- а) шаг конвейера (м) / ритм поточной линии (мин на единицу продукции)
- б) ритм поточной линии (мин на единицу продукции) / шаг конвейера (м)
- в) плановый фонд времени работы в смену или сутки (час) / задание потоку или поточной линии по выработке продукции в смену или сутки (т)
- г) задание потоку или поточной линии по выработке продукции в смену или сутки (т) / плановый фонд времени работы в смену или сутки (час)
- д) плановый фонд рабочего времени, на который рассчитано производственное задание рабочему месту (час, смены, сут.) / производственное задание рабочему месту (единицы продукции)

Задание №18

Как называется машины, производительность которой определяет производительность всей поточной линии?

Выберите правильный ответ.

- а) такой машины нет
- б) ведущая машина потока
- в) головная машина потока
- г) самая главная машина потока
- д) центральная машина потока

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Определение понятия «пищевые добавки» и их роль в создании продуктов питания.
2. Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
4. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
5. Перечислите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.
6. Генетическая токсичность вещества и факторы ее определяющие.
7. Схема определения токсической безопасности пищевых добавок.
8. Основные условия, обеспечивающие безопасность применения пищевых добавок.
9. Международные организации, занимающиеся вопросами применения пищевых добавок.
10. Экспертиза пищевой продукции из генетически модифицированных источников.
11. Классификация пищевой продукции по степени безопасности.
12. Классификация пищевых красителей.
13. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
14. Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители? Какие другие представители натуральных красителей Вам известны?
15. Синтетические красители. Перечислите их особенности по сравнению с натуральными

- красителями.
17. Понятие «цветорегулирующие материалы». Перечислите известных Вам представителей этой группы соединений. Основные группы загустителей и гелеобразователей.
 18. Пищевые эмульгаторы и их смежные функции.
 19. Ароматизаторы и их роль в технологии продуктов питания.
 20. Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
 21. Определение «пищевые эссенции». Отличие натуральных ароматизаторов от идентичных натуральным синтетических. Их химический состав.
 22. Характеристика пищевых добавок, относящихся к усилителям и модификаторам вкуса.
 23. Эфирные масла и их состав.
 24. Определение понятия «подслащивающие вещества» и их классификация.
 25. Представители интенсивных подсластителей. В чем причина их широкого применения в пищевой технологии?
 26. Консерванты и их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
 27. Пищевые антиокислители.
 28. Механизм действия пищевых антиокислителей в сохранении пищевых продуктов.
 29. Основные различия в поведении антиокислителей, синергистов антиокислителей.
 30. Антибиотики и их применение в пищевой промышленности.
 31. Биологически активные добавки и их классификация.
 32. Роль биологически активных добавок в создании современных продуктов питания.
 33. Роль биологически активных добавок в питании человека.
 34. Нормативно законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.
 35. Функциональная роль нутрицевтиков.
 36. Физиологическое значение парафармацевтиков для человека.
 37. Основные признаки, используемые для классификации нутри- и парафармацевтиков.
 38. Пробиотики и синбиотики.
 39. Отличие симбиотиков от синбиотиков.
 40. Функциональная роль пребиотиков.
 41. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы.
 42. Основные виды модификаций крахмалов. Их строение и свойства.
 43. Каррагины, строение, свойства.
 44. Основные стадии получения пектинов. Их классификация.
 45. Загуститель полисахаридной природы, полученный микробиологическим путем и его использование.
 46. Классификация эмульгаторов.
 47. Основные технологические функции эмульгаторов во взаимосвязи с особенностями пищевых систем.
 48. Смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов.
 49. Отличие эмульгаторов фосфолипидной природы от других и их особенности.
 50. Причины, приводящие к слеживанию и комкованию порошкообразных продуктов.
 51. Механизмы действия добавок, предотвращающих слеживание и комкование продуктов.
 52. Неорганические и органические соединения, разрешенные к применению в пищевых порошках для предотвращения их слеживания.
 53. Смежные технологические функции добавок, предотвращающих слеживание.
 54. Пены и их применение в пищевой промышленности.
 55. Основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам при использовании их в качестве пеногасителей.
 56. Вещества, используемые в пищевой промышленности для регулирования pH пищевых систем.
 57. Основные классы ферментных препаратов.

58. Факторы, определяющие влияние на ферментативные реакции.
59. Ингибиторы, их примеры.
60. Объяснить использование целлюлозы в технологии безалкогольных напитков.
61. Ферменты, используемые при экстрагировании растительных масел.
62. Отличие подсластителей от сахарозаменителей.
63. Макро-, микронутриенты и минорные компоненты пищи.
64. Методы для выявления источников потенциальной опасности в пищевых добавках и БАД.
65. Группы потенциально опасных организмов в составе пищевых добавок и БАД.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и
-------------------------	---

	маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы

	подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.01.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.01.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.01.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных

	<p>эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>	<p>материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов</p>
--	---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
--------	--	--	----------------------------------

1	Раздел 1. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Охарактеризовать основное оборудование используемое в мукомольном производстве
2. Функциональная структура линий переработки сельскохозяйственного сырья.
3. Понятие аппаратурно-технологической схемы перерабатывающих производств.
4. Основные функции технологического оборудования.
5. Технические проверки работы оборудования.
6. Основная характеристика оборудования для упаковки и маркировки.
7. Автоматическая маркировка сырья.
8. Основная характеристика упаковочных машин.
9. Современные упаковочные машины.
10. Основные требования к оборудованию для производства растительных масел
11. Санитарная обработка оборудования.
12. Санитарная обработка технологического оборудования
13. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию для переработки растительной продукции
14. Основная характеристика оборудования для выработки растительного масла.
15. Транспортное оборудование предприятий по переработке растениеводческой продукции. Структура.
16. Линии переработки сельскохозяйственного сырья.
17. Принцип обработки зерна в обоечных машинах.
18. Способы измельчения зерна.
19. Классификация продуктов измельчения.
20. Просеивание в отсевах.
21. Обогащение промежуточных продуктов.
22. Способы шелушения зерна.
23. Схема сортирования продуктов шелушения.
24. Разделение в триерах и крупноотделительных машинах
25. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
26. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
27. Современное теплообменное оборудование.
28. Техника безопасности при работе с оборудованием для переработки растениеводческой продукции
29. Требования к ручной настройке производственного оборудования.
30. Основные характеристики оборудования для переработки продукции растениеводства
31. Оборудование для сушки и очистки растениеводческой продукции от примесей
32. Навесные погрузчики. Назначение, устройство, область применения.
33. Механизированные башни. Назначение, устройство, применения.
34. Шлюзовый питатель. Назначение, устройство, область применения.
35. Транспортные системы элеваторов. Назначение, устройство, область применения.
36. Основные виды транспортеров. Назначение, устройство, область применения.
37. Основные виды погрузчиков. Назначение, устройство, область применения
38. Рабочие здания элеватора. Назначение, устройство

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Структура машин и назначение их элементов
2. Основные формулы, применяемые при расчёте оборудования
3. Определение основных параметров сит для сепараторов
4. Основные параметры для расчёта и конструирования триеров
5. Расчёт и конструирование обоечных машин
6. Основы расчёта молотковых дробилок
7. Особенности расчёта зерносушилок
8. Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства
9. Расчёт производительности технологических участков крупяного производства

10. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Как называются ситовые сепараторы, оснащенные аэродинамическим каналом

1. **воздушно - ситовые**
2. воздушно - аспирационные
3. воздушно - пневматические
4. ситовые с поддувом воздуха

Какие машины применяются для очистки поверхности очистки поверхности зерна сухим способом

1. **обоечные и щёточные**
2. шлифовальные и полировальные
3. шелушильно-шлифовальные
4. энтолейторы

Какие машины рекомендуется применять в маслоцехе для измельчения семян подсолнечника

1. **вальцевый станок**
2. вальцедековый станок
3. станок с обрезиненными валками
4. шелушильный постав

Какие рабочие органы обеспечивают прессование комбикормов в пресс-грануляторе

1. **прессующие ролики и матрица**
2. прессующие ролики и сито
3. матрица и водило
4. водило и прессующие ролики

Каким образом регулируется давление в зерной камере пресса для отжима растительного масла

1. **изменением величины кольцевого зазора между корпусом пресса и зажимной гайкой**
2. изменением зазоров между планками зерного цилиндра
3. изменением частоты вращения шнекового вала
4. изменением подачи сырья

Какие машины применяются для очистки поверхности очистки поверхности зерна сухим способом

1. **обочные и щётчные**
2. шлифовальные и полировальные
3. шелушительно-шлифовальные
4. энтолейторы

Какие машины рекомендуется применять в маслоцехе для измельчения семян подсолнечника

вальцевый станок

В качестве распыливающего рабочего органа распылительные сушилки имеют: _____
Форсунки

Волчки применяются для

1. Крупного измельчения
2. **Среднего измельчения**
3. Тонкого измельчения

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения процессов хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует

теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Характеристика сортового помола пшеницы.
2. Требования к качеству растительного масла.
3. Технологическая схема производства ржаного хлеба.
4. Характеристика зерна как объекта переработки.
5. Сорты пива. Их характеристика.
6. Опарный способ приготовления пшеничного хлеба.
7. Требования к качеству пшеничной и ржаной муки.
8. Ассортимент и характеристика темного пива.
9. Экстракционный способ получения подсолнечного масла.
10. Сортирование продуктов измельчения по крупности.
11. Производства варенья. Ассортимент готовой продукции. Требования к сырью. Основные стадии производства.
12. Технологическая схема.
13. Подготовка зерна к сложному помолу.
14. Подготовка подсолнечника к извлечению масла.
15. Технологическая схема получения светлого пива.
16. Подготовка зерна к простому помолу.
17. Выпечка, и транспортирование хлеба.
18. Технологическая схема производства макаронных фигурных изделий, обогащенных добавками.
19. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы.
20. Технологическая оценка ячменя и солода.
21. Технологическая схема производства рапсового масла.
22. Техника шелушения масличных культур.
23. Классификация зерна по химическому составу.
24. Технологическая схема производства крупы из овса.
25. Прямые и косвенные показатели качества зерна.
26. Классификация и характеристика макаронных изделий.
27. Технологическая схема производства пива методом низового брожения.
28. Пищевая ценность круп. Ассортимент круп и их характеристика.
29. Классификация комбикормов. Составление рецептур комбикорма.
30. Технологическая схема производства короткорезанных: макаронных изделий.
31. Классификация и характеристика сырья для комбикормов.
32. Нетрадиционные источники сырья, используемые в хлебопечении.
33. Технологическая схема производства масла методом холодного прессования.
34. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна ржи
35. Требования к качеству пива.
36. Технологическая схема производства очищенного растительного масла.
37. Классификация масличных культур по степени полимеризации.
38. Пищевая ценность круп. Их ассортимент.
39. Технологическая схема получения водки.
40. Применение растительных масел на пищевые и технические цели.
41. Характеристика макаронной муки и теста.
42. Технологическая схема производства комбикорма.
43. Классификация помолов зерна. Характеристика сложного помола.
44. Пищевая ценность пшеничного и ржаного хлеба.
45. Прессовый способ получения растительного масла. Ассортимент масел.
46. Основные способы переработки сои.

47. Типы замеса макаронного теста. Основные характеристики процесса.
48. Получение растительного масла методом прямой экстракции.
49. Разовый помол зерна в муку. Характеристика процесса.
50. Требования к качеству комбикормов.
51. Способы очистки растительных масел. Применение масел.
52. Технологическая схема производства спирта.
53. Основные задачи процесса измельчения зерна.
54. Требования к качеству вымороженного подсолнечного масла.
55. Виды комбикормов. Технологическая схема производства комбикормов.
56. Пищевая ценность пива различных сортов.
57. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности. Обогащение крупок.
58. Безопарный способ приготовления пшеничного хлеба.
59. Технологическая схема получения темного ячменного солода
60. Рецептуры комбикормов для различных групп сельскохозяйственных животных.
61. Современные способы очистки растительных масел.
62. Технологическая схема производства длинных макаронных изделий.
63. Приготовление затора в пивоварении.
64. Требования к качеству макаронных изделий.
65. Технологическая схема производства крупы из гречихи.
66. Принципы формирования комбикормов.
67. Характеристика структуры масложировой промышленности.
68. Требования к качеству круп.
69. Технологическая схема производства спирта непрерывным способом.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении

предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.01.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.01.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

	<p>видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>	
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.01.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Обработка зерна на току в потоке.
2. Основные технологические схемы (линии) обработки семян и продовольственно-фуражного зерна в хозяйствах.
3. Подготовка и обработка семян в условиях агропромышленных комплексов.
4. Особенности послеуборочной обработки и хранения зерна и семян различных культур. Особенности обработки и хранения семян бобовых культур (гороха, люпина, фасоли, кормовых бобов и др.).
5. Особенности хранения семян высокомасличных и эфирно-масличных культур.

6. Классификация способов хранения зерна. Временное хранение зерна в бунтах
7. Подготовка зернохранилищ к приему зерна нового урожая (в том числе и дезинсекция).
8. Правила размещения семян и продовольственно-фуражного зерна в зернохранилищах.
9. Факторы, влияющие на высоту насыпи зерновой массы в хранилищах.
10. Уход и наблюдение за партиями семян и зерна продовольственно-фуражного назначения в разные времена года. Показатели и периодичность наблюдений.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Поступила гречиха. Физическая масса 965000 кг, влажность 14,5% (базис 15,0%). Сорная примесь 5,0% (базис 3,0%). Определить зачетную массу.
 2. По акту зачистки расход по партии фасоли, хранившейся в складах в таре, составляет 280000 кг. Средний срок хранения -51 день. Норма убыли при хранении в течение 3 месяцев -0,04%. Сколько кг зерна подлежит списанию?
 3. Зачетная масса поступившего зерна 219100 кг. Закупочная цена – 3000 руб. за 1 тонну. Рассчитать стоимость зачетной массы с учетом денежных скидок и надбавок за качество. Если натура овса 510г/л (базис 500г/л), содержание зерновой примеси 4,8% (базис 3,0%). Заражено клещом 9400кг.
 4. По акту зачистки расход риса шелушенного, хранившегося в складах в таре, составляет 620000 кг. Средний срок хранения 10 месяцев. Предыдущая норма убыли - 0,06%. Наивысшая норма убыли -0,09%. Сколько кг зерна подлежит списанию?
 5. Рассчитать вместимость бункеров для отволаживания и их количество при сортовом помоле пшеницы.
1. Исходные данные: производительность завода (Q завода)=200т/сут., размеры бункеров – 3*3*9,6; пшеница – I тип, стекловидность – менее 40 %.

6. Изучить устройства вымольно-бичевых машин, деташеров, энтолейторов (зарисовать схему оборудований на миллиметровке).
7. Изучить устройства аспирационного и пневмотранспортного оборудования в условиях мукомольного завода.
8. Ознакомление с работой размольного отделения мукомольного завода.
9. Ознакомление с работой оборудования для измельчения зерна, сортирования продуктов измельчения по крупности, добротности.
10. Ознакомление с работой оборудования для сортирования продуктов измельчения по крупности.

Лабораторная работа

Ситуационная задача 1.

Определить вес зерна до сушки, если вес зерна после сушки - 75620 кг, влажность зерна до сушки - 20,0%, влажность зерна после сушки - 13,8%.

Решение: $G_1 = (W_1 - W_2/100 - W_1) * G_2 + G_2$ (кг); где $G_{1,2}$ – вес зерна до и после сушки, кг $W_{1,2}$ – влажность зерна до и после сушки, % $G_1 = (20,0 - 13,8/100 - 20,0) * 75620 + 75620 = 81480,55$ кг

Правильный ответ: 81480,55 кг

Ситуационная задача 2.

Определить вес зерна до сушки, если вес зерна после сушки - 55800 кг, влажность зерна до сушки - 19,2%, влажность зерна после сушки - 14,5%.

Решение: $G_1 = (W_1 - W_2/100 - W_1) * G_2 + G_2$ (кг); где $G_{1,2}$ – вес зерна до и после сушки, кг $W_{1,2}$ – влажность зерна до и после сушки, % $G_1 = (19,2 - 14,5/100 - 19,2) * 55800 + 55800 = 59045,79$ кг

Правильный ответ: 59045,79 кг

Ситуационная задача 3.

Определить вместимость силоса круглого сечения размером $d = 6$ м, $H_c = 30$ м, если загружают рожь $\gamma = 0,7$ т/м³, $\alpha = 26^\circ$.

Ситуационная задача 4.

Определить время сушки зерна ржи. Культура- рожь, масса партии - 640 т, W до сушки - 22,5%; W - после сушки - 14 %, сушилка - СЗШ-40М.

Решение:

1. Определяем массу просушенного зерна в плановом исчислении $M_{пл.}$ по формуле: $M_{пл.} = M_{ф} * K_{в} * K_{к}$, где $M_{ф}$ – масса сырого зерна, поступившего в сушилку в физическом исчислении, т; $K_{в}$ – коэффициент пересчета массы просушенного зерна в плановые единицы в зависимости от влажности зерна до и после сушки (1,27); $K_{к}$ – коэффициент пересчета массы просушенного зерна в плановые единицы в зависимости от культуры и назначения зерна (1,25). $M_{пл.} = 640 * 1,27 * 1,25 = 1016$ пл.т.

2. Определяем время сушки зерна ржи: СЗШ-40М (работа сушилки 20 часов в сутки) 1016 пл.т./ $(40$ пл.т.* $20) = 1,27$ дня

Правильный ответ: 1,27 дня сушки зерна ржи

Ситуационная задача 5.

Определить вес зерна до сушки, если вес зерна после сушки - 45500 кг, влажность зерна до сушки - 19,8%, влажность зерна после сушки - 14,0%.

Решение:

$G_1 = (W_1 - W_2/100 - W_1) * G_2 + G_2$ (кг); где $G_{1,2}$ – вес зерна до и после сушки, кг $W_{1,2}$ – влажность зерна до и после сушки, % $G_1 = (19,8 - 14,0/100 - 19,8) * 45500 + 45500 = 48790,52$ кг

Правильный ответ: 48790,52 кг

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

- А) Лежкость;
- Б) Продуктивность;
- В) Качество**

2. К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:

- А) К первому;**
- Б) Ко второму;
- В) К третьему

3. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

- А) К первому
- Б) Ко второму**
- В) К четвертому

4. К какой степени качества относятся продукты, не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

- А) К четвертому
- Б) Ко второму
- В) К третьему**

5. К механическим потерям при хранении относятся:

- А) просыпи;**
- Б) самосогревание;
- В) прораствание

6. К биологическим потерям при хранении относятся:

- А) просыпи;
Б) самосогревание;
В) раструска
7. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются:
А) естественной убылью;
Б) технической убылью;
В) техническим браком
8. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:
А) явными;
Б) скрытыми;
В) неучтенными
9. К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении относится:
А) дыхание;
Б) брожение;
В) температура
10. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:
А) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;
Б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;
В) качество сберегает количество продукции;
Г) качество – это совокупность свойств продукции.
11. Натура зерна – это:
А) состояние зерна;
Б) масса зерна в определенном объеме;
В) плотность зерна;
Г) форма, размеры и цвет зерна.
12. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:
А) интенсивность процессов жизнедеятельности;
Б) почвенно-климатические условия;
В) теплофизические процессы;
Г) условия внешней среды
13. Следствие анаэробного дыхания зерна:
А) выделение большого количества тепла;
Б) выделение воды;
В) плесневение зерна;
Г) расходование большого количества кислорода.
14. Прибор для определения натуры зерна:
А) валориграф;
Б) диафаноскоп;
В) ИДК-1;
Г) пурка.

15. Принцип, когда продукты сохраняются в живом состоянии, с присущим им обменом веществ, без всякого подавления процессов жизнедеятельности называется:

- А) биоз
- Б) анабиоз
- В) ценоанабиоз

Вопросы на установление последовательности.

Укажите правильную последовательность технологии послеуборочной подработки зерна:

- А) хранение;
- Б) сушка зерна;
- В) предварительная очистка зерна;
- Г) первичная + вторичная очистка;
- Д) уборка.

Правильная последовательность: Д, В, Б, Г, А.

Укажите правильную последовательность приемки зерна на элеваторе:

- А) взвешивание зерна;
- Б) определение показателей качества зерна;
- В) отбор проб;
- Г) складирование;

Правильная последовательность: В, Б, А, Г.

В какой последовательности проходит технология производства перловой крупы:

- А) Вальцовый станок;
- Б) рассев;
- В) аспиратор;
- Г) шелушительно-шлифовальная машина;
- Д) магнитный сепаратор

Правильная последовательность: Д, Г, В, Б, А

В какой последовательности проходит технология производства пшеничной муки:

- А) Формирование готовой продукции
- Б) Вымол сходовых продуктов крупобразования и размола;
- В) Размол продуктов крупобразования и шлифования;
- Г) Драное измельчение зерна;
- Д). Гидротермическая обработка;
- Е) очистка зерна от примесей

Правильная последовательность: Е, Д, Г, В, Б, А

В какой последовательности проходит технология подготовки семян сои к посеву:

- А) проверка качества семенного материала;
- Б) сортировка и калибровка семян;
- В) протравливание;
- Г) инокуляция семян;

Правильная последовательность: Б, А, В, Г.

В какой последовательности проходит технология производства овсяных лепестковых хлопьев:

- А) шлифовка;
- Б) крупа овсяная высшего сорта;
- В) сортировка по крупности;
- Г) пропаривание и плющение;

Д) сушка лепестков.

Правильная последовательность: Б, А, В, Г, Д.

Расположите в правильной последовательности производство гречневой крупы:

А) гидротермическая обработка;

Б) очистка зерна от примесей;

В) сортирование продуктов шелушения, крупоотделение и контроль крупы

Г) калибрование зерна и шелушение;

Д) упаковывание крупы в потребительскую и торговую тару

Правильная последовательность: Б, А, Г, В, Д

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии хранения и переработки зерна и семян.

2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Дыхание зерна при хранении

2. Классификация и характеристика микрофлоры зерновой массы

3. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу

4. Характеристика вредителей зерновых продуктов

5. Самосогревание зерновых масс при хранении

6. Режимы хранения зерновых масс

7. Способы хранения муки и крупы
8. Основные операции мукомольных заводов
9. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовым хлебопекарным помолам
10. Продукция мукомольных заводов

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;

5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;

- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
 - доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
 - ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
 - рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».
- «Удовлетворительно»** выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:
- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
 - пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
 - имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
 - графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
 - доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
 - ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
 - рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».
- «Неудовлетворительно»** выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:
- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
 - пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
 - графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Пищевая ценность муки крупы.
2. Технологическое значение строения зерна.
3. Технологические свойства компонентов комбикормов.
4. Понятие о технологическом процессе.
5. Сепарирование зерновой смеси.
6. Обработка поверхности зерна сухим способом.
7. Обработка поверхности зерна мокрым способом.
8. Гидротермическая обработка зерна.
9. Измельчение зерна в вальцевых станках.
10. Сортирование продуктов измельчения зерна по добротности.
11. Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности.
12. Измельчение компонентов комбикормов.
13. Подготовка зерна к помолу.
14. Классификация продуктов измельчения.
15. Оценка технологической эффективности процесса сортировки.
16. Оценка технологической эффективности ситовеечного процесса.
17. Методы шелушения зерна.
18. Оценка технологической эффективности процесса шелушения зерна.
19. Сепарирование продуктов шелушения зерна.

20. Методы крупотделения.
21. Технологическая эффективность крупотделительных машин.
22. Технологическая эффективность крупотделения.
23. Технологические схемы шелушения зерна.
24. Шлифование крупы.
25. Полирование крупы.
26. Классификация помолов.
27. Технологический процесс подготовки пшеницы и ржи к простому помолу.
28. Технологический процесс подготовки пшеницы к сортовому помолу
29. Сложные повторительные помолы с сокращенным процессом обогащения крупок.
30. Контроль отходов мукомольного завода.
31. Организация и ведение размольного процесса.
32. Сложные повторительные помолы с развитым процессом обогащения круп.
33. Организация и ведение шлифованного процесса.
34. Организация и ведение ситовеечного процесса.
35. Формирование сортов муки.
36. Организация и ведение размольного процесса
37. Технология высокобелковой муки.
38. Обогащение муки витаминами.
39. Технология муки-крупчатки.
40. Ассортимент и показатели качества крупяных продуктов.
41. Производство пшена.
42. Переработка гречихи в крупу.
43. Переработка риса в крупу.
44. Переработка овса в крупу.
45. Переработка ячменя в крупу.
46. Переработка кукурузы в крупу.
47. Переработка гороха в крупу.
48. Производство крупы повышенной питательной ценности.
49. Характеристика комбикормов и сырья для их производства.
50. Подготовительные линии сырья.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических

(семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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>
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян 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 процессов хранения и переработки зерна и семян

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,
-------------------------	--

	<p>полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>
Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
Знать	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности</p>

	<p>разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.01.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.01.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с

рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.01.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

	<p>сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства
7. Организация внутривозовского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий

28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управлением предприятия.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Рассчитать состав трехкомпонентной помольной партии зерна пшеницы массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго – 26 % и третьего – 25 %.
2. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.
3. Рассчитать состав трехкомпонентной помольной партии массой 150 т со средневзвешенным значением зольности 1,25 %, если зольность первого компонента составляет 2,10 %, второго – 1,10 % и третьего – 0,95 %.
4. Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.
5. Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лузжистости 22%.
6. Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.
7. Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.
8. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 200 т, влажность 14%, содержание отдельных примесей 7%, длинных и коротких примесей не обнаружено.

- Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки
9. Имеется партия зерна ячменя. Физическая масса партии 150 т, влажность 13%, содержание отделимых примесей 10%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.
10. Имеется партия зерна ржи. Физическая масса партии 190 т, влажность 14,4%, содержание отделимых примесей 5 %, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.
11. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 123т, влажность 17%, содержание отделимых примесей 10%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.
12. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы продовольственного, если масса партии 290 т, влажность 15,8%, содержание сорной примеси 4%, содержание зерновой примеси 8%, зерно заражено клещом, срок хранения 11 месяцев.
13. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна мягкой пшеницы 4-го класса со слабой клейковиной, физическая масса партии 250 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.
14. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22 %, зерносушилка СЗШ-16.
15. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 250 т.; влажность зерна-17,1%; содержание сорной примеси-4%; зерновой примеси-10%; срок хранения 8 месяцев.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. При приготовлении муки в какой последовательности проводят этапы мукомольного производства:
- 1 - кондиционирование,
 - 2 – очистка зерна,
 - 3 - отволаживание зерна,
 - 4 - магнитный сепаратор.

Правильный ответ:

- 1 – 2,
- 2 – 4,
- 3 – 1,
- 4 – 3.

2. Какие показатели качества зерна являются признаками свежести?

1. Запах, цвет, влажность
2. Запах, содержание клейковины
3. Запах, внешний вид и вкус
4. Запах, влажность и содержание примесей

Правильный ответ: 3

3. Для получения муки, крупы и хлеба используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

4. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет _____.

Правильный ответ: 80-85%

5. Для получения крупы используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

6. По содержанию зерновой примеси, _____ делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна.

Правильный ответ: влажности, содержанию сорной примеси

7. При очистке и сушке семян при приготовлении масла в какой последовательности проводят этапы:

- 1 - сушка,
- 2 - фракционирование семян по размеру и аэродинамическим свойствам,
- 3 - вторичная очистка.
- 4 - первичная очистка,

Правильный ответ:

- 1 – 4,
- 2 – 1,
- 3 – 2,
- 4 – 3

8. Вид муки определяется содержанием _____ в зерне, из которого она получена.

Правильный ответ: клейковины

9. Мука и крупа являются продуктами _____ зерна

Правильный ответ: переработки

10. Пшено получают из зерна _____

Правильный ответ: просо

11. Ядрицу получают из зерна _____

Правильный ответ: гречихи

12. При очистке зерна _____ используют сита с треугольными отверстиями

Правильный ответ: гречихи

13. Для увеличения выхода крупы применяют _____ обработку зерна

Правильный ответ: гидротермическую

14. Разделение зерна на фракции –это _____

Правильный ответ: калибрование

15. Отделение наружных пленок от зерна называется _____

Правильный ответ: шелушение

16. Принудительное продувание воздухом неподвижно хранящихся масс сельскохозяйственной продукции называется _____ вентилирование

Правильный ответ: активное

17. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:

- 1) мука;
- 2) крупа;
- 3) макаронные изделия;
- 4) промежуточные продукты.

Правильный ответ: 2

18. Как называется количество муки, полученной при помоле, выраженное в процентах к массе переработанного зерна?

1. Сорт муки
2. Зачетная масса муки
3. Тип муки
4. Выход муки

Правильный ответ: 4

1. При подготовке семян к извлечению масла в какой последовательности проводят этапы:

- 1 - измельчение ядра (получение мятки),
- 2 - разделение рушанки,
- 3 - влаготепловая обработка (получение мезги).
- 4 - обрушивание семян (получение рушанки),

Правильный ответ:

- 1 - 4,
- 2 - 2,
- 3 - 1,
- 4 - 3

2. Прибор, на котором определяют число падения называется _____.

Правильный ответ: ПЧП-3

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания,

сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для хранения и переработки зерна.
2. Классификация технологического оборудования по функциональному и отраслевому признакам.
3. Основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности.
4. Отбор проб и определение примесей в зерне
5. Оборудование для проведения анализа.
6. Автоматизированная технология взятия и передачи пробы из автомобиля в лабораторию.
7. Разновидности пробоотборников для разных зерновых культур.
8. Основные весоизмерительные приборы.
9. Стационарные платформенные автомобильные весы.
10. Конструкция и принцип действия автомобильных весов.
11. Значение транспортного оборудования для зерна.
12. Перфорированные стальные покрытия для подпольной системы вентиляции зернохранилищ напольного хранения.
13. Виды зерносушилок и классификация их по типу конструкции, по принципу работы, по принципу сушки, по направлению движения воздуха.
14. Задачи зерносушилок. Устройство и принцип работы зерносушилок.
15. Способы измельчения зерна.
16. Характеристика жерновых поставов, центробежных молотковых дробилок.
17. Технология послеуборочной подготовки и хранения партий зерна.
18. Народнохозяйственное значение зерна и продуктов его переработки.
19. Мировая характеристика производства зерна, пути увеличения производительности возделываемых культур и улучшения качества зерна.
20. Роль ученых в разработке научных проблем в отрасли хранения зерна и продуктов его переработки.
21. Задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки.
22. Борьба с количественными и качественными потерями.
23. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении.
24. Классификация показателей качества партий зерна.
25. Характеристика показателей обязательных для всех партий зерна.

26. Характеристика показателей качества для зерна определенного назначения.
27. Базисные и ограничительные кондиции.
28. Основные требования к оборудованию для производства растительных масел
29. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.
30. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.
31. Физические свойства зерновой массы.
32. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
33. Хранение зерна в сухом состоянии.
34. Сушка зерна и семян в зерносушилках.
35. Хранение зерна в сухом состоянии.
36. Хранение зерна без доступа воздуха.
37. Характеристика хранилищ.
38. Очистка зерновых масс от примесей.
39. Активное вентилирование зерновых насыпей.
40. Обогащение промежуточных продуктов.
41. Способы шелушения зерна.
42. Шелушители с резиновыми валками и с наждачными поверхностями.
43. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
44. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
45. Шелушение истиранием на шелушительно-шлифовальной машины.
46. Схема сортирования продуктов шелушения.
47. Разделение в просеивающих машинах.
48. Разделение в триерах и крупотделительных машинах.
49. Виды и особенности работы оборудования для производства комбикорма.
50. Весовые дозаторы непрерывного и дискретного действия.
51. Дозирование жидкого сырья.
52. Шнековые питатели для дозирования сырья в пресс-грануляторы.
53. Общие сведения о смесителях.
54. Горизонтальные смесители комбикормов.
55. Вертикальные смесители комбикормов.
56. Гранулирование комбикормов на пресс-грануляторах.
57. Оборудование для хранения сырья и комбикормов.
58. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции.
59. Оборудование для упаковки готовых комбикормов и премиксов.
60. Стационарные комбикормовые агрегаты и установки.
61. Химическое консервирование зерна. защита зерна от вредителей хлебных запасов.
62. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна.
63. Продукты мукомольного производства.
64. Сведения о зерне как объекте переработки в муку.
65. Виды, типы и сорта муки. Ассортимент и качество продукции.
66. Формирование помольных партий.
67. Очистка зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна.
68. Схема подготовки зерна к помолу. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
69. Измельчение зерна и промежуточных продуктов.
70. Сортирование продуктов измельчения. Классификация продуктов измельчения.
71. Просеивание в отсевах. Обогащение промежуточных продуктов.
72. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
73. Сортные помолы пшеницы. Другие помолы пшеницы.
74. Задачи теххимического контроля. Оценка мукомольных свойств зерна.
75. Контроль режима работы технологического оборудования. Хранение муки.
76. Значение круп, их пищевая ценность.
77. Характеристика крупяного сырья. Ассортимент и качество крупы.

78. Схема технологического процесса.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса 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 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и
-------------------------	--

	режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы

	<p>определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.02.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.02.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.02.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной

<p>ПК 1.1 ПК 1.2</p>	<p>загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p> <p>нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности</p>	<p>обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
--------------------------	--	---	--

		<p>полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Пояснить назначение, устройство тестомесильной машины А2-ХТБ. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
2. Пояснить основные элементы печи. Устройство, назначение, принцип действия печи ХПП-25: схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
3. Охарактеризовать дозаторы. Пояснить, назначение, устройство, принцип действия дозирочного бочка АСБ-20. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры.
4. Пояснить назначение, устройство и принцип действия взбивального агрегата К-18 для пастилы и зефира, регулировка параметров в этих машинах, основные неисправности.
5. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата БАГ 20/30 системы. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
6. Пояснить назначение, устройство и принцип действия горизонтальной коншмашины, регулировка параметров, основные неисправности.
7. Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора муки МД100. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры.
8. Описать процесс формирования в тестозакаточных машинах. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины РМ-80. Безопасные условия эксплуатации тестозакаточных мантия.
9. Описать оборудование для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа А2-ХРА, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации.
10. Описать оборудование для производства сухарей. Пояснить назначение, устройство, принцип действия машин для формования сухарных плит ФПЛ-2 и МСП-2, их сравнительная характеристика.
11. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6. Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
12. Пояснить классификацию хлебопекарных печей. Устройство, назначение, принцип действия хлебопекарной печи П-104, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации печей.
13. Описать оборудование для деления теста. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тестоделителя А2-ХТН. Безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
14. Описать оборудование для формования карамели. Пояснить назначение, устройство и принцип действия цепной карамелештампующей машины Ш-3, регулировка параметров, основные неисправности.
15. Описать дозаторы жидких компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия дозирочной станции ВНИИХП-0-6.
16. Пояснить назначение, устройство, принцип действия хлебопекарной печи ХПА-40. Схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации.
17. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестомесильной машины ТМ-63. Сравнительная характеристика Т2-М-63. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин.
18. Пояснить назначение, устройство и принцип действия помадовзбивальной машины ШАЕ, регулировка параметров и основные неисправности.
19. Описать оборудование для предварительной расстойки. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа с люлечным цепным конвейером для предварительной расстойки, регулирование продолжительности расстойки. Безопасные условия эксплуатации.

20. Описать оборудование, применяемое для производства бараночных изделий. Пояснить устройство, назначение и принцип действия делительноформирующего автомата Б4-58. Безопасные условия эксплуатации автомата.
21. Описать оборудование для сыпучих компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия барабанного и ленточного дозатора. 22. Описать оборудование для окончательной расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство, принцип действия шкафа для окончательной расстойки АА-23М, устройство люльки шкафа, регулирование продолжительности расстойки.
22. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины Т1-ХТ-2-3-1. Кинематическая схема закаточной машины.
23. Описать назначение, принцип действия вакуум-аппарата 33-А. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.
24. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тесто делителя «Кузбасс». Кинематическая схема привода, безопасные условия эксплуатации.
25. Пояснить назначение, устройство, принцип действия оборудования для производства соломки. Безопасные условия эксплуатации оборудования.
26. Пояснить классификацию тестомесильных машин, понятие, об интенсивности замеса. Описать устройство, назначение и принцип действия тестомесильной машины Т1-ХТ2-А.
27. Пояснить назначение, устройство, принцип действия ротационной коншмашины. Регулировка параметров и основные неисправности. 29. Описать дозаторы жидких компонентов непрерывного действия. Пояснить назначение, устройство и принцип действия черпакового и стаканчикового дозаторов. Точность дозирования.
28. Пояснить назначение, устройство и принцип действия расстойно-печного агрегата с печью ХПА-40. Безопасные условия эксплуатации агрегатов.
29. Пояснить назначение, устройство, принцип действия тестомесильной машины Х-12Д. Сравнительная характеристика с тестомесильной машиной Х-26. Безопасные условия эксплуатации тестомесильной машины.
30. Описать оборудование применяемого для обработки карамельных масс.
31. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тянульной машины К-4. Регулировка параметров и основные неисправности.
32. Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата Л-4-ХАГ-13. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
33. Пояснить назначение, устройство и принцип действия temperирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой. Правила безопасной эксплуатации оборудования.
34. Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора жидки компонентов Ш2-ХДБ. Точность дозирования, понятие абсолютная и относительная погрешность.
35. Описать оборудование для деления теста. Пояснить назначение, устройство и принцип действия делителя - укладчика ШЗЗ-ХДЗУ, регулирование массы куска теста. Безопасные условия эксплуатации делителя-укладчика.
36. Описать оборудование, применяемое для обработки карамельной массы. Пояснить назначение, устройство и принцип действия охлаждающей машины КОМ-2, регулировка параметров и основные неисправности.
37. Описать механизмы для посадки тестовых заготовок в люльке шкафов для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия роторно-ленточного посадчика, кинематическая схема роторно-ленточного посадчика.
38. Пояснить назначение, устройство, принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата МТИПП-РМК. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.

39. Пояснить назначение, устройство и принцип действия хлебопекарной печи ФТЛ-2-66, схема движения газов. Сравнительная характеристика печей ФТЛ-2-66 и ФТЛ-20.
40. Описать классификацию теплообменных аппаратов. Пояснить устройство, назначение, принцип действия универсального вакуум-аппарата М-184, регулировка параметров, основные неисправности.
41. Пояснить кинематическую схему тесто делителя А2-ХТН, регулирование массы куска теста, безопасные условия эксплуатации тесто делителей.
42. Описать процесс формирования тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестоокруглительной машины Т1-ХТС, сделать сравнительную характеристику с тестоокруглительной машиной Т1-ХТН.
43. Пояснить устройство, назначение и принцип действия хлебопекарной печи ПХС-25М. Сделать сравнительную характеристику с печью ПХС-40М. Правила безопасной эксплуатации хлебопекарных печей.
44. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТР. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов.
45. Пояснить устройство, назначение и принцип действия машины ШПФ, регулировка параметров, основные неисправности.
46. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоделителя РТ2. Правила безопасной эксплуатации при обслуживании.
47. Пояснить устройство, назначение, принцип действия отсадочной машины ШОК. Регулировка параметров и основные неисправности в этих машинах.
48. Описать процесс просеивание муки, классификации просеивателей. Пояснить устройство, назначение и принцип действия просеивателя «Бурат ПБ-1,5», его преимущество и недостатки.
49. Описать оборудование для производства шоколада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия tempering машины с четырехзонной горизонтальной камерой.
50. Описать оборудование для производства мармелада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия мармеладоотливочного агрегата ШПФ-М6. Регулировки параметров в данных машинах.
51. Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от ядер кунжута.
52. Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТУ-Д.
53. Охарактеризовать основные элементы печи. Пояснить процесс регулирования продолжительности выпечки

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по

существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий
2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий
3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий
4. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки
5. Расчёт оборудования для подготовки сырья
6. Расчёт дозаторов
7. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста
8. Расчёт тестоделительных машин
9. Расчёт тестоформирующего оборудования
10. Расчёт шкафов расстойки
11. Расчёт хлебопекарных печей
12. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий
13. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий
14. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий
15. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий
16. Конструкции и расчёт матриц
17. Расчёт шнековых прессов
18. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий
19. Тепловой расчёт сушильных установок

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Рабочими инструментами просеивателей являются...
 - 1) планетарный редуктор;
 - 2) сита различной конструкции;
 - 3) предохранительная решетка;
 - 4) загрузочный бункер.
2. Просеиватели предназначены для...
 - 1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
 - 2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
 - 3) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом;
 - 4) перемешивания смеси компонентов.
3. Месильными органами в тестомесильной машине служат
 - 1) станина;
 - 2) кронштейн;
 - 3) дежа;
 - 4) лопасти.
4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?
 - 1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
 - 2) дрожжевого теста;
 - 3) слоённого теста;
 - 4) песочного теста.
5. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?
 - 1) разгрузочный патрубок;
 - 2) загрузочный бункер;
 - 3) платформа;
 - 4) крыльчатка.
6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?
 - 1) электродвигатель отключается;
 - 2) электродвигатель включается;

- 3) электродвигатель перемещается;
 - 4) электродвигатель загружается.
7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?
- 1) прутковый (проволочный);
 - 2) плоскорешётчатый;
 - 3) крючкообразный;
 - 4) четырёхлопастный.
8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.
- 1) бак;
 - 2) загрузочный лоток;
 - 3) рычаг переключения;
 - 4) зонт.
9. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?
- 1) тестоворошители;
 - 2) тестоокруглители;
 - 3) тестомножители;
 - 4) просеиватель.
10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?
- 1) просеиватели;
 - 2) тестомесы;
 - 3) протирачные;
 - 4) дозаторы крема.
11. В помещении для обработки яиц применяют:
- 1) универсальный привод;
 - 2) рефрактометр;
 - 3) овоскоп;
 - 4) температуру машину.
12. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
- 1) помещение для обработки яиц;
 - 2) сервизная;
 - 3) для просеивания муки;
 - 4) для охлаждения готовых изделий.
13. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:
- 1) тестомесильную машину;
 - 2) тестораскаточную машину;
 - 3) взбивальную машину;
 - 4) тестоделитель.
14. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?
- 1) оцинкованное;
 - 2) нержавеющей сталь;
 - 3) деревянное;

- 4) пластиковое.
15. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?
- 1) из слоённого;
 - 2) дрожжевого;
 - 3) песочного;
 - 4) бисквитного.
16. Сырье, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в....
- 1) кладовую суточного запаса;
 - 2) помещение для просеивания муки;
 - 3) помещение для обработки яиц;
 - 4) экспедицию.
17. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....
- 1) заварного теста;
 - 2) миндального теста;
 - 3) слоеного теста;
 - 4) песочного теста.
18. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...
- 1) тестомесильная машина;
 - 2) взбивальная машина;
 - 3) мармиты;
 - 4) протирачная машина.
19. Варят сироп в...
- 1) наплитных котлах
 - 2) противнях;
 - 3) автоклавах;
 - 4) тарталетницах.
10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?
- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
 - 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
 - 3) ополаскивание и хранение;
 - 4) сушка в сушильном шкафу.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
«4» - 69-84% верных ответов
«3» - 51-68% верных ответов
«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования для производства хлеба и макаронных изделий.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние газообразующей способности на качество изделий.
3. Способы разрыхления теста. Общая характеристика
4. Технологии приготовления хлебобулочных изделий. Основные технологические этапы.
5. Процессы, протекающие в тесте при брожении
6. Процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий
7. Характеристика и ассортимент хлебобулочных изделий. Хлебная корзина ресторана.
8. Органолептическая оценка сдобных булочных изделий
9. Виды и причины брака хлебобулочных изделий, вызванные некачественным сырьем
10. Виды и причины брака хлебобулочных изделий, вызванные нарушением технологического процесса
11. Упек, его значение, способы снижения.
12. Мучные кондитерские изделия – общая характеристика, ассортимент, установление сроков хранения
13. Технология приготовления бисквитного полуфабриката
14. Виды и причины брака бисквитных полуфабрикатов
15. Механизм разрыхления бисквитного полуфабриката
16. Разновидности бисквитных полуфабрикатов. Особенности технологий
17. Органолептическая оценка бисквитных полуфабрикатов
18. Технология приготовления песочного полуфабриката
19. Виды и причины брака песочных полуфабрикатов
20. Характеристика песочных полуфабрикатов, органолептическая оценка
21. Технология приготовления слоеного полуфабриката
22. Виды и причины брака слоеных полуфабрикатов
23. Механизм разрыхления слоеного полуфабриката
24. Характеристика слоеного полуфабриката, ассортимент изделий, органолептическая

оценка

25. Технология приготовления заварных полуфабрикатов
26. Виды и причины брака заварных полуфабрикатов
27. Механизм разрыхления заварного полуфабриката
28. Характеристика, ассортимент, органолептическая оценка изделий из заварного теста
29. Технология приготовления воздушных полуфабрикатов
30. Виды и причины брака воздушных полуфабрикатов
31. Технология приготовления крошкового полуфабриката
32. Виды и причины брака крошковых полуфабрикатов
33. Сироп для промочки. Цель применения, технология приготовления
34. Сироп для тиражирования. Цель применения, технология приготовления
35. Жженка. Цель применения, технология приготовления
36. Помады. Цель применения, технология приготовления
37. Сливочный (масляный) крем. Технология приготовления
38. Разновидности сливочного (масляного) крема. Особенности технологий.
39. Виды и причины брака сливочного (масляного) крема.
40. Белковый крем. Разновидности. Технология приготовления
41. Виды и причины брака белкового крема
42. Кремы на основе растительных сливок. Технология приготовления.
43. Достоинства и недостатки кремов на основе растительных сливок
44. Желе, способы применения, технология приготовления
45. Мягкие (нейтральные) гели. Характеристика, достоинства и недостатки.
46. Хлебопекарные улучшители. Виды. Цели использования.
47. Сухие композитные смеси хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Характеристика. Достоинства и недостатки
48. Направления повышения пищевой ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
49. Подготовка сырья к производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
50. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Влияние количества и качества клейковины на качество готовых изделий.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные

предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.02.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.02.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

		<p>различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба,</p>	
--	--	--	--

		кондитерских и макаронных изделий	
--	--	-----------------------------------	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.02.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Классификация теста.
2. Виды сортов муки, их характеристика.
3. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
4. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
5. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
6. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
7. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
8. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фарша, требования к качеству и условия хранения.
9. Подготовка рыбы и рыбного сырья для приготовления фаршей.
10. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
11. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
12. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
13. Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
15. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.
16. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.
17. Вкусовые и ароматические вещества.
18. Технология приготовления рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты.
19. Технология приготовления фруктовых начинок.
20. Технология приготовления рыбного фарша

21. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.
22. Значение изделий из теста.
23. Способы разрыхления теста.
24. Характеристика разрыхлителей теста.
25. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
26. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
27. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
28. Рецептура опары, проверка дрожжей на подъемную силу.
29. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
30. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
31. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
32. Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.
33. Форма пирожков. Технология приготовления расстегаев.
34. Технология приготовления кулебяки. Начинки.
35. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста. Правила подготовки масла.
36. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
37. Химический состав и пищевая ценность хлеба.
38. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Классификация хлебобулочных изделий.
40. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста
41. Технология приготовления слойки с повидлом.
42. Ассортимент пирогов. Технология приготовления пирога «Московского».
43. Какой хлеб считается праздничным.
44. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
45. Виды теста, используемые для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
46. Приготовление праздничного хлеба «Каравай «Свадебный».
47. Приготовление праздничного хлеба «Кулич пасхальный».
48. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и срок хранения.
49. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.
50. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
51. Технология приготовления сдобного пресного теста.
52. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
53. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
54. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
55. Значение инвертного сиропа.
56. Ассортимент изделий из пряничного заварного теста.
57. Ассортимент изделий из пряничного сырцового теста.
58. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
59. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста.
60. Роль жира и сахара в песочном тесте.
61. Виды брака песочного теста.
62. Способы разделки печенья.
63. Особенности замеса, разделки песочного теста.
64. Режим выпечки изделий из песочного теста.

65. Характеристика пресного сдобного теста.
66. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
67. Виды бисквита.
68. Соотношение сырья на бисквит основной.
69. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
70. Ассортимент изделий из бисквита основного.
71. Особенности бисквита «Буше».
72. Почему полуфабрикат называется воздушным.
73. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
74. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
75. Виды брака воздушного полуфабриката.
76. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
77. Ассортимент изделий из заварного теста.
78. Виды брака заварного теста.
79. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
80. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
81. Как производят слоение теста сливочным маслом.
82. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.
83. Пирожные – это...(определение). Ассортимент в зависимости от выпеченного полуфабриката. Масса пирожных. Требования к качеству.
84. Ассортимент песочных пирожных.
85. Правила подготовки выпеченного бисквита для бисквитных пирожных.
86. Особенность приготовления бисквитного пирожного буше.
87. Технология приготовления брауни.
88. Технология приготовления «пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.
89. Технология приготовления заварного пирожного «Эклер».
90. Технология приготовления бисквитного пирожного «Буше».
91. Торты – это...(определение). Ассортимент праздничных тортов. Масса тортов. Требования к качеству.
92. Перечислить операции приготовления праздничных тортов.
93. Способы и правила монтажа праздничных тортов.
94. Назвать ассортимент бисквитных тортов.
95. Назвать ассортимент песочных тортов.
96. Требования к качеству тортов.
97. Что такое упек и припек. Назвать пути уменьшения упека.
98. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
99. Характеристика рецептуры сиропов.
100. Назвать ассортимент масляных кремов.
101. Режим хранения кондитерских изделий с масляным кремом.
102. Ассортимент белковых кремов.
103. Режим хранения кондитерских изделий с белковым кремом.
104. Виды посыпок.
105. Ассортимент фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов.
106. Как используют мастику и марципан.
107. Технология приготовления помады. Ассортимент.
108. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
109. Перечислить инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.
110. Требования к обработке отсадочных мешков и трубочек.
111. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов в изделиях.
112. Перечислить упаковочные материалы, используемые для реализации кондитерских изделий.

113. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическая работа №1

Расчет рецептуры для приготовления сдобы обыкновенной (сдобы Выборгской); подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической схемы производства.

Цель работы:

1. Освоить метод расчета рецептуры сдобы обыкновенной на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
2. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства
3. Составить технологическую схему производства изделия

Порядок проведения работы:

1. Расчет рабочей рецептуры.
 - 1.1. Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным сортом изделия на 30 шт. готовой продукции.
 - 1.2. Расчет количества воды, необходимое для замеса теста (по рабочей рецептуре).
2. Подбор необходимого оборудования и инвентаря
3. Составление технологической схемы производства (на схеме указать сырье и действие, совершаемое с ним, без параметров технологического процесса)

Практическая работа №2

Расчет рецептуры для приготовления куличей (караваев); подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической схемы производства.

Цель работы:

1. Освоить метод расчета рецептуры каравая на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
2. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства
3. Составить технологическую схему производства изделия

Порядок проведения работы:

1. Расчет рабочей рецептуры.
 - 1.1. Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным сортом изделия на 6 кг готовой продукции.
 - 1.2. Расчет количества воды, необходимое для замеса теста (по рабочей рецептуре). Расчет производится по формуле:
2. Подбор необходимого оборудования и инвентаря
3. Составление технологической схемы производства (на схеме указать сырье и действие, совершаемое над ним, без параметров технологического процесса)

Лабораторная работа

Лабораторная работа № 1

«Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий: сдобы обыкновенной (сдобы выборгской); оценка качества»

Цель работы:

1. Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических параметров.
2. Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям.
3. Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда.

Теоретические основы:

Сдобные булочные изделия составляют большую группу разнообразных, приятного вкуса и привлекательного внешнего вида изделий. Благодаря высокому содержанию сахара, жира, яиц и других сдобящих компонентов являются высококалорийными, хорошо усваиваемыми продуктами.

Ассортимент сдобных булочных изделий, вырабатываемых в нашей стране, весьма разнообразен, насчитывает сотни наименований. Эти изделия различаются рецептурным составом, формой, массой, отделкой поверхности.

Технология изготовления сдобы обыкновенной включает:

- подготовку сырья и полуфабрикатов;
- приготовление опары;
- брожение опары;
- приготовление теста;
- брожение теста;
- разделку (формование);
- расстойку;
- отделку;
- выпечку.

Порядок проведения работы:

1. Приготовление сдобы обыкновенной
 - 1.1. Подготовка сырья. Описание подготовки сырья:
 - 1.2. Приготовление опары. Брожение опары

Описание технологии приготовления опары (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

- 1.3. Приготовление теста. Брожение теста

Описание технологии приготовления теста (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.4. Разделка (формование тестовых заготовок). Отделка перед выпечкой
Описание технологии и параметров (деление теста на куски определенной массы, подготовка противней):

1.5. Выпечка.

Описание процессов выпечки (технологические параметры выпечки - температура пекарной камеры, продолжительность выпечки, охлаждение выпеченных изделий).

2. Органолептическая оценка готовых изделий

Внешний вид:

Форма _____

Поверхность _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Вид в изломе _____

Выводы: (о соответствии изготовленного изделия общим технологическим требованиям по органолептическим показателям качества).

Лабораторная работа № 2

«Приготовление и оформление праздничного хлеба: куличей (караваев); оценка качества»

Цель работы:

1. Приобрести навыки приготовления изделия с соблюдением технологических параметров.
2. Освоить метод анализа качества изделия по органолептическим показателям.
3. Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда.

Теоретические основы:

Каравай – это очень вкусный хлеб, он может быть очень и очень сдобным, практически таким же сдобным как пасхальные кулич, без изюма и цукатов, или же просто сдобным, как сладкие булочки, или же настолько несдобным, простым, что в нем жира и сахара будет меньше чем в нарезных батонах и сайках.

От любого другого хлеба каравай, в современном или обрядовом смысле слова, отличается тем, что его украшают по поверхности либо тем же тестом, из которого пекут хлеб, либо специальным декоративным тестом без дрожжей. Так же важны символические украшения на поверхности каравая, обрамление его боков и макушки - косы и голуби-лебеди на свадебном каравае, соль в солонке в углублении или в тестяном стаканчике на макушке каравая, когда каравай (так называемый "хлеб-соль") пекут по случаю дорогих гостей в доме, или же колосья пшеницы и другие растительные мотивы - символы благополучия и достатка, если каравай пекут чтобы отметить застольем конец сбора урожая или день рождения и т.п.

Технология изготовления каравая включает:

- подготовку сырья и полуфабрикатов;
- приготовление опары;
- брожение опары;
- приготовление теста;
- брожение теста;
- разделку (формование);
- расстойку;
- отделку;
- выпечку.

Порядок проведения работы:

1. Приготовление каравая

1.1. Подготовка сырья Описание подготовки сырья:

1.2. Приготовление опары. Брожение опары

Описание технологии приготовления опары (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.3. Приготовление теста. Брожение теста

Описание технологии приготовления теста (последовательность загрузки сырья, температура теста, продолжительность замеса, частота вращения лопастей машины):

1.4. Разделка (формование тестовых заготовок). Отделка перед выпечкой
Описание технологии и параметров (деление теста на куски определенной массы, подготовка противней):

1.5. Выпечка.

Описание процессов выпечки (технологические параметры выпечки - температура пекарной камеры, продолжительность выпечки, охлаждение выпеченных изделий).

2. Органолептическая оценка готовых изделий

Внешний вид:

Форма _____

Поверхность _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Вид в изломе _____

Выводы: (о соответствии изготовленного изделия общим технологическим требованиям по органолептическим показателям качества).

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.

А) по виду

Б) по сорту

В) по типу

Г) всё вышеперечисленное

2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки
- А) газообразующая способность
 - Б) цвет муки и крупность помола
 - В) сила муки
 - Г) всё вышеперечисленное
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это
- А) сила муки
 - Б) газообразующая способность
 - В) сахаробразующая способность
 - Г) крупность помола
4. Чему равна базисная влажность муки
- А) 12%
 - Б) 14,5%
 - В) 13%
 - Г) 16%
5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам
- А) сильная
 - Б) слабая
 - В) средняя
 - Г) всё вышеперечисленное
6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста
- А) прессованных
 - Б) сухих, первый сорт
 - В) сухих, высший сорт
 - Г) дрожжевого молока
7. Что относят к сахаросодержащим продуктам
- А) сахар, сахарная пудра
 - Б) мёд
 - В) патока
 - Г) всё вышеперечисленное
8. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра
- А) сметана
 - Б) молочная сыворотка
 - В) молоко
 - Г) молоко сухое
9. Что собой представляет солод
- А) пряность
 - Б) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке
 - В) пищевая добавка
 - Г) сушеный виноград
10. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

А) органические кислоты

Б) ПАВ

В) минеральные соли

Г) клейковина

11. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

А) созревание

Б) плесневение

В) прогоркание

Г) прокисание

12. Укажите цель просеивания муки

А) удаление посторонних частиц

Б) насыщение воздухом

В) разрыхление и созревание

Г) всё вышеперечисленное

13. Какова оптимальная температура в мучных складах

А) не ниже 8 градусов

Б) не ниже 22 градусов

В) не выше 22 градусов

Г) не выше 4 градусов

14. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

А) повышению подъемной силы дрожжей

Б) сокращению длительности брожения

В) снижению расхода дрожжей

Г) все вышеперечисленное

15. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

А) патоку

Б) инвертный сироп

В) пищевую кислоту

Г) все вышеперечисленное

16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

А) 1

Б) 3

В) 2

Г) 4

17. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

А) яичный порошок

Б) меланж

В) сухое молоко

Г) солод

18. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

А) для увеличения вязкости

Б) для уменьшения вязкости

В) для ослабления вкуса

Г) для усиления вкуса

19. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

- А) кориандр
- Б) тмин
- В) семена мака
- Г) анис

20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

- А) красители
- Б) хлебные улучшители
- В) ароматизаторы
- Г) все вышеперечисленное

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом

2. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом
3. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии
4. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах
5. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок
6. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов
7. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей
8. Производство карамели
9. Производство шоколада
10. Производство мармеладных изделий
11. Производство пастильных изделий
12. Производство халвы
13. Производство печенья
14. Производство пряников
15. Производство вафель
16. Производство макаронных изделий
17. Производство макаронных изделий быстрого приготовления

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;

- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Технологическая схема приготовления хлеба
2. Сырьё хлебопекарного производства
3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство
4. Приготовление теста
5. Разделка теста
6. Выпечка хлеба
7. Хранение и транспортирование хлеба
8. Ассортимент хлебобулочных изделий

9. Качество хлеба
10. Дефекты и болезни хлеба
11. Классификация макаронных изделий
12. Технологические схемы производства макаронных изделий
13. Хранение и подготовка сырья к производству
14. Приготовление теста
15. Формование макаронных изделий
16. Разделка сырых макаронных изделий
17. Сушка макаронных изделий
18. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий
19. Характеристика сырья
20. Технология карамели
21. Технология шоколада
22. Технология конфет
23. Технология халвы
24. Технология мармелада и пастилы
25. Технология мучных кондитерских изделий

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

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 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по
-------------------------	---

	<p>устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий,</p>

	<p>подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</p>
Знать	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>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, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.02.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Паспорт фонда оценочных средств МДК.02.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.02.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию

	<p>проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных,</p>	<p>мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; 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, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического</p>	<p>технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
--	---	--	---

	макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,	управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену	

Устный опрос

1. Классификация теста.
2. Виды сортов муки, их характеристика.
3. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
4. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
5. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
6. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
7. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
8. Подготовка мяса и мясных продуктов для приготовления фарша, требования к качеству и условия хранения.

9. Подготовка рыбы и рыбного сырья для приготовления фаршей.
10. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
11. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
12. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
13. Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
15. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.
16. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.
17. Вкусовые и ароматические вещества.
18. Технология приготовления рисовых фаршей и фаршей из свежей капусты.
19. Технология приготовления фруктовых начинок.
20. Технология приготовления рыбного фарша
21. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.
22. Значение изделий из теста.
23. Способы разрыхления теста.
24. Характеристика разрыхлителей теста.
25. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
26. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
27. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
28. Рецептура опары, проверка дрожжей на подъемную силу.
29. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.
30. Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.
31. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
32. Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.
33. Форма пирожков. Технология приготовления расстегаев.
34. Технология приготовления кулебяки. Начинки.
35. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста. Правила подготовки масла.
36. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
37. Химический состав и пищевая ценность хлеба.
38. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Классификация хлебобулочных изделий.
40. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста
41. Технология приготовления слойки с повидлом.
42. Ассортимент пирогов. Технология приготовления пирога «Московского».
43. Какой хлеб считается праздничным.
44. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
45. Виды теста, используемые для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
46. Приготовление праздничного хлеба «Каравай «Свадебный»».
47. Приготовление праздничного хлеба «Кулич пасхальный».
48. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и срок хранения.
49. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.

50. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
51. Технология приготовления сдобного пресного теста.
52. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
53. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
54. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
55. Значение инвертного сиропа.
56. Ассортимент изделий из пряничного заварного теста.
57. Ассортимент изделий из пряничного сырцового теста.
58. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
59. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста.
60. Роль жира и сахара в песочном тесте.
61. Виды брака песочного теста.
62. Способы разделки печенья.
63. Особенности замеса, разделки песочного теста.
64. Режим выпечки изделий из песочного теста.
65. Характеристика пресного сдобного теста.
66. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
67. Виды бисквита.
68. Соотношение сырья на бисквит основной.
69. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
70. Ассортимент изделий из бисквита основного.
71. Особенности бисквита «Буше».
72. Почему полуфабрикат называется воздушным.
73. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
74. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
75. Виды брака воздушного полуфабриката.
76. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
77. Ассортимент изделий из заварного теста.
78. Виды брака заварного теста.
79. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
80. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
81. Как производят слоение теста сливочным маслом.
82. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.
83. Пирожные – это...(определение). Ассортимент в зависимости от выпеченного полуфабриката. Масса пирожных. Требования к качеству.
84. Ассортимент песочных пирожных.
85. Правила подготовки выпеченного бисквита для бисквитных пирожных.
86. Особенность приготовления бисквитного пирожного буше.
87. Технология приготовления брауни.
88. Технология приготовления «пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.
89. Технология приготовления заварного пирожного «Эклер».
90. Технология приготовления бисквитного пирожного «Буше».
91. Торты – это...(определение). Ассортимент праздничных тортов. Масса тортов. Требования к качеству.
92. Перечислить операции приготовления праздничных тортов.
93. Способы и правила монтажа праздничных тортов.
94. Назвать ассортимент бисквитных тортов.
95. Назвать ассортимент песочных тортов.
96. Требования к качеству тортов.
97. Что такое упек и припек. Назвать пути уменьшения упека.

98. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
99. Характеристика рецептуры сиропов.
100. Назвать ассортимент масляных кремов.
101. Режим хранения кондитерских изделий с масляным кремом.
102. Ассортимент белковых кремов.
103. Режим хранения кондитерских изделий с белковым кремом.
104. Виды посыпок.
105. Ассортимент фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов.
106. Как используют мастику и марципан.
107. Технология приготовления помады. Ассортимент.
108. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
109. Перечислить инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.
110. Требования к обработке отсадочных мешков и трубочек.
111. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов в изделиях.
112. Перечислить упаковочные материалы, используемые для реализации кондитерских изделий.
113. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

Задание №1

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.

Задание №2

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража.

Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа:

Задача №1

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Рецептура Батона ямского:

Для изделий булочных, сдобных и хлеба из пшеничной муки тесто готовится традиционным безопасным способом с продолжительностью брожения 2-2,5 часа до достижения необходимой кислотности теста.

Замес теста осуществляется в тестомесильной машине ТММ – 1М с подкатной дежой. В дежу тестомесильной машины сыпают необходимое количество муки, добавляют дрожжевую суспензию, сахарный, солевой растворы, воду и другое сырье, предусмотренное рецептурой. Замес теста сначала производится на медленной скорости в течение 8 минут, затем на большой скорости в течение 9 минут.

Технологическая карта батона «Ямского».

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Дрожжи	200	200
Соль	100	100
Вода	3000	3000
Жир	350	350

Внешний вид: продолговатая форма, поверхность ровная, без трещин.

Вкус и запах: свойственный входящим компонентам.

Консистенция: пористая.

Цвет: корочка светло-коричневая.

Срок хранения: 24 часа.

Задание: Составить технологическую карту приготовления булочки «Российской» и пересчитать на 60 порций, ватрушка венгерская и пересчитать на 15 порций, кулебяка и пересчитать на 35 порций, пирожки печеные и пересчитать на 75 порций.

Задача №2 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба.

Правила проведения бракеража

Для проведения бракеража необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска

высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания. Председателем бракеражной комиссии может быть: заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог (при наличии).

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Требования к качеству хлеба:

Качество хлеба оценивают органолептически: по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху, которые должны соответствовать установленным требованиям.

Наименование показателя Характеристика

Внешний вид:

форма

подового

поверхность

Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Округлая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков. Допускается при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой 1 – 2 небольших слипа.

Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя

цвет

От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)

состояние мякиша:

пропеченность

промесс

пористость

Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.

Вкус

Без комочков и следов непромеса.

Запах

Развитая без пустот и уплотнений.

Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Свойственный данному виду изделия, без постороннего

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Вариант 1.

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
 - а) 25-35° С;
 - б) 45-50° С;
 - в) 20-25° С;
 - г) 50-55° С.
2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причины возникновения:
 - а) много соли;
 - б) недостаточная расстойка;
 - в) высокая температура печи;
 - г) много муки.
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
 - а) пониженный обобъем;
 - б) тесто кислое;
 - в) образование высохшего слоя;
 - г) недостаточный подъём.
4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:
 - а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
 - б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
 - в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
 - г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.
5. Температура опары должна быть:
 - а) 27-29° С;
 - б) 30-35° С;
 - в) 25-27° С;
 - г) 35-40° С.
6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
 - б) добавление соды;
 - в) взбивание;
 - г) добавление дрожжей.
7. Тарталетки изготавливают из:
- а) песочного теста;
 - б) заварного теста;
 - в) сдобного пресного теста;
 - г) из дрожжевого теста.
8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:
- а) 1:1;
 - б) 1:1,5;
 - в) 1:2;
 - г) 1:3.
9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется жидкости:
- а) 4 л;
 - б) 2,5л;
 - в) 1,5л;
 - г) 3л.
10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
- а) для удаления избытка углекислого газа;
 - б) для прекращения брожения;
 - в) для равномерного распределения дрожжей;
 - г) для удаления этилового спирта.
11. Установить последовательность операций при приготовлении
- а) дрожжевого опарного теста:
 - б) брожение теста;
 - в) брожение опары;
 - г) замес теста;
 - д) приготовление опары.
12. Установить последовательность операций при разделке
- а) дрожжевого теста:
 - б) подкатка;
 - в) промежуточная расстойка;
 - г) деление;
 - д) окончательная расстойка;
 - е) отделка до выпечки;
 - ж) формование.
13. Установить соответствие:
- А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:
 - Б. Тесто дрожжевое изделия:
 - 1. Блины
 - 2. Оладьи
 - 3. Профитроли
 - 4. Пельмени

5. Лапша
 6. Вареники
 7. Блинчики
 8. Расстегаи
 9. Ватрушки
 10. Тарталетки
14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формируют. Какое это изделие?
- а) расстегаи
 - б) пирожки
 - в) кулебяка
15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.
- а) заварной
 - б) крем «Новый»
 - в) белковый
 - г) крем «Шарлотт»

Вариант 2.

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?
 - а) патока
 - б) мед
 - в) воскresенье
 - г) сироп
2. Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?
 - а) «букет»
 - б) «сухие духи»
 - в) «смесь пряностей»
3. Что можно добавить в помаду для усиления блеска?
 - а) яичный желток
 - б) сливочное масло
 - в) яичный белок
 - г) сгущенное молоко
4. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?
 - а) опарный
 - б) безопарный
 - в) слоеный
5. Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре: Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.
 - а) сочни с творогом
 - б) ватрушки
 - в) пирожки
 - г) булочки

6. От чего зависит продолжительность замеса теста?
- а) от качества муки
 - б) от количества муки
 - в) от добавленной в него жидкости
 - г) от добавленного в него сырья
7. Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.
- а) сдобное пресное тесто
 - б) пряничное тесто
 - в) блинчатое тесто
 - г) песочное тесто
8. После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.
- а) недостаточно разрыхлителя
 - б) длительный замес
 - в) мало сахара
 - г) высокая температура при замесе
 - д) много соды.
9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.
- а) белковый (заварной)
 - б) крем «Новый»
 - в) белковый (сырцовый)
 - г) крем «Шарлотт»
10. Какова стандартная влажность муки?
- а) 16,5 %
 - б) 18,5 %
 - в) 15,5 %
 - г) 14,5 %
11. Определить какому изделию относятся эти требования к качеству? Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.
- а) сливочный крем
 - б) белковый крем
 - в) крем зефир
 - г) крем из сливок
12. Вместо чего используют инвертный сироп?
- а) вместо патоки
 - б) вместо сиропа
 - в) меда
 - г) сгущенного молока
13. Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству? Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %

- а) кисель
- б) зефир
- в) глазурь
- г) желе

14. До какой температуры охлаждают помадный сироп?

- а) 25 – 30⁰С
- б) 35 – 40⁰С
- в) 45 – 50⁰С
- г) 55 – 60⁰С

15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.

- а) крем «Новый»
- б) крем сливочный основной
- в) крем заварной
- г) крем «Гляссе»

Эталон ответов

Вариант 1

1. а	8. б
2. в	9. г
3. в	10. а
4. а	11. 4.2.3.1
5. в	12. 3.1.2.4.6.5
6. б	13. А-1.2.4.5; В-8.9
7. а	14. б
	15. в

Вариант 2

- | | |
|------|---------|
| 1. а | 8. б. г |
| 2. б | 9. г |
| 3. б | 10. г |
| 4. б | 11. в |
| 5. б | 12. а |
| 6. а | 13. г |
| 7. г | 14. в |
| | 15. г |

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

- Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
- Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического

материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Классификация и ассортимент печенья.
2. Технологические схемы производства затяжного печенья
3. Технологические схемы производства овсяного печенья
4. Технологические схемы производства сахарного печенья
5. Технологические схемы производства песочного печенья
6. Технологические схемы производства сырцовых пряников
7. Организация производства печенья на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.
8. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства печенья.
9. Технологические схемы производства заварных пряников
10. Особенности приготовления пряников с начинкой и коврижек.
11. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства пряников.
12. Классификация тортов и пирожных, производство отдельных групп этих изделий
13. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства тортов и пирожных.
14. Технологические схемы производства кексов на химических разрыхлителях и дрожжах.
15. Санитарные требования к технологическим процессам и производственным помещениям в производстве кексов.
16. Виды и рецептуры вафель. Технологическая схема производства вафель.
17. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства вафель.
18. Основные этапы разработки новых видов продукции.
19. Микробиологические процессы, происходящие при выработке мучных кондитерских изделий
20. Микроорганизмы, вредители кондитерского производства.
21. Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства.
22. Контроль качества мучных кондитерских изделий.
23. Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья, для просеивания
24. Оборудование для измельчения. Основные правила техники безопасности при

эксплуатации оборудования

25. Оборудование смешивания сырья и получения однородных масс
26. Аппараты для термической обработки какао-бобов и орехоплодных ядер.
27. Технологические насосы.
28. Технологические схемы производства бисквитных тортов
29. Технологические схемы производства песочных тортов
30. Технологические схемы производства крошковых тортов
31. Раскрыть технологический процесс производства леденцовой карамели.
32. Органолептические показатели качества леденцовой карамели.
33. Жгутовытягиватель ТМ-1. Назначение, устройство, принцип действия.
34. Раскрыть технологический процесс производства карамели с начинкой.
35. Классификация карамели.
36. Цепная карамелережущая машина ЛРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
37. Раскрыть технологический процесс производства шоколада молочного.
38. Органолептические показатели качества шоколада молочного.
39. Очистительно-сортировочная машина МТРА. Назначение, устройство, принцип действия.
40. Раскрыть технологический процесс производства какао-порошка.
41. Качественные показатели какао-порошка.
42. Дробильно-сортировочная машина. Назначение, устройство, принцип действия.
43. Раскрыть технологический процесс производства помадных конфет.
44. Физико-химические показатели помадных конфет.
45. Помадовзбивальная машина ШАЕ с охлаждающим шнеком. Назначение, устройство, принцип действия.
46. Раскрыть технологический процесс производства литого ириса.
47. Качественные показатели литого ириса.
48. Температурующая машина МТ-250. Назначение, устройство, принцип действия.
49. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада.
50. Качественные характеристики фруктово-ягодного мармелада.
51. Универсальный варочный вакуум-аппарат М-184. Назначение, устройство, принцип действия.
52. Раскрыть технологический процесс производства ванильной пастилы.
53. Органолептические показатели ванильной пастилы.
54. Охлаждающий агрегат АОК-2. Назначение, устройство, принцип действия.
55. Раскрыть технологический процесс производства сахарного драже.
56. Качественные показатели сахарного драже.
57. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
58. Раскрыть технологический процесс производства подсолнечной халвы.
59. Качественные показатели халвы. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов халвы.
60. Двухвалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
61. Раскрыть технологический процесс производства шоколада пористого.
62. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов шоколада.
63. Пятивалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
64. Раскрыть технологический процесс производства пралиновых конфет.
65. Качественные показатели пралиновых конфет.
66. Машина для отливки конфет в крахмальные формы. Назначение, устройство, принцип действия.
67. Раскрыть технологический процесс производства тиражированного ириса.
68. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов ириса.
69. Опрокидывающийся варочный котел. Назначение, устройство, принцип действия.

70. Раскрыть технологический процесс производства желейного мармелада.
71. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов мармелада.
72. Змеевиковый вакуум-выпарной аппарат 33-А. Назначение, устройство, принцип действия.
73. Раскрыть технологический процесс производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
74. Качественные показатели мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
75. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
76. Раскрыть технологический процесс производства ванильного зефира.
77. Качественные показатели ванильного зефира.
78. Трехкамерный взбивальный агрегат К-18 непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.
79. Раскрыть технологический процесс производства драже «Арахис в сахаре».
80. Качественные показатели драже «Арахис в сахаре».
81. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
82. Раскрыть технологический процесс производства тахинной халвы.
83. Качественные показатели тахинной халвы.
84. Промывочная машина для кунжутных семян. Назначение, устройство, принцип действия.
85. Раскрыть технологический процесс производства арахисовой халвы.
86. Качественные показатели арахисовой халвы.
87. Вечная машина МИС-50. Назначение, устройство, принцип действия.
88. Раскрыть технологический процесс производства шоколада фигурного.
89. Качественные показатели шоколада фигурного.
90. Горизонтальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
91. Раскрыть технологический процесс производства шоколада с начинкой.
92. Качественные показатели шоколада с начинкой.
93. Вертикальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
94. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-желейных конфет.
95. Сравнительная характеристика органолептических показателей конфет.
96. Поточная линия для производства конфет отливкой в силиконовые формы. Назначение, устройство, принцип действия.
97. Раскрыть технологический процесс производства грильяжных конфет.
98. Качественные показатели грильяжных конфет.
99. Неопрокидывающийся варочный котел 28-А. Назначение, устройство, принцип действия.
100. Раскрыть технологический процесс производства помадного драже.
101. Качественные показатели помадного драже.
102. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
103. Раскрыть технологический процесс производства ликёрного драже.
104. Качественные показатели ликёрного драже.
105. Охлаждающая машина КОМ – 2 для карамельной массы. Назначение, устройство, принцип действия.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный

подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного
-------------------------	---

	сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.03.01.01 Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.03.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.03.01.01 Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку utfелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и

		оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов	кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Хранение сахарной свеклы и процессы, происходящие при хранении.
2. Схемы вентилирования сахарной свеклы.
3. Категории качества свеклы, укладываемой на хранение.
4. Получение известкового молока и сатурационного газа.
5. Технология получения сернистого газа и использование его в сахарном производстве.
6. Отходы свеклосахарного производства. Их переработка и пути использования.
7. Сушка сахара-песка. Условия хранения.
8. Подготовка жомопрессовой воды для диффузии.
9. Теоретические основы адсорбционной очистки сиропов.
10. Переработка тростникового сахара-сырца.
11. Технология получения сахара-рафинада.

12. Основы кристаллизации сахарозы.
13. Технологические особенности производства отечественного свекловичного сахара.
14. Мировое производство сахара и его особенности.
15. Свеклосахарный подкомплекс. России и его место в структуре
16. Прогноз развития отечественной сахарной отрасли на период до
17. Потребность в сахаре для технических целей: анализ потребителей.
18. Состав и физико-химические свойства сахарозы.
19. Чем объясняется способность сахарозы вращать плоскость поляризации луча поляризованного света?
20. Где в сахарном производстве имеет место ферментативный гидролиз сахарозы?
21. Почему сахарные растворы способны к пенообразованию?
22. Зависимость растворимости сахарозы от температуры.
23. Вязкость растворов сахарозы и основные факторы, влияющие на ее величину.
24. Контракция и дилатация сахарных растворов.
25. Термодинамические и теплофизические свойства сахарозы.
26. К какой кристаллографической системе относятся кристаллы
27. Кристаллографические оси и их расположение в кристалле
28. Элементарная ячейка кристалла сахарозы.
29. Что понимают под кристаллической формой кристалла и чем она определяется?
30. Механизм влияния примесей на форму кристаллов сахарозы.
31. Гидрофильность сахарозы и чем она обусловлена.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит

соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Расчёт производительности оборудования для измельчения
2. Расчёт производительности оборудования для выделения и очистки
3. Расчёт производительности оборудования для сушки
4. Расчёт производительности оборудования для транспортировки и очистки направляемой в переработку свеклы
5. Расчёт производительности оборудования для получения сока
6. Расчёт производительности оборудования для очистки сока и сиропа
7. Расчёт производительности оборудования для фильтрации
8. Расчёт производительности оборудования для нагрева, выпаривания и уваривания
9. Расчёт производительности оборудования для обработки утфеля
10. Расчёт производительности оборудования для сушки сахара
11. Расчёт производительности оборудования известкового отделения
12. Расчёт производительности оборудования для производства кускового сахара-рафинада

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Дисахарид из группы олигосахаридов, состоящий из двух моносахаридов:

- а) сахароза +
- б) глюкоза
- в) лактоза

Особенно велико содержание сахарозы в:

- а) брюкв;

- б) сахарной свёкле +
- в) сахарном картофеле

В зависимости от производства различают сахар:

- а) прессованный сахар рафинад, рафинад с тонизирующими добавками, прессованный в кубики, сахар-пудра;
- б) сахар-песок рафинированный, прессованный колотый сахар, рафинадная пудра;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарная (рафинированная) пудра.

Синтетические сладкие вещества (многоатомные спирты), разрушающиеся при высоких температурах:

- а) подсластители;
- б) сахарозаменители;
- в) искусственный мед.

К какой группе углеводов относится сахароза:

- а) дисахаридов +
- б) моносахаридов
- в) трисахаридов

Ценный природный сахаристый продукт, обладающий высокими питательными, лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами, это:

- а) сорбит (получают из глюкозы путем гидрогенизации, содержится в плодах рябин, шиповника, абрикосах, яблоках);
- б) натуральный мед;
- в) стевиозид (получают из листьев растения стевия – медовой травы, путем экстракции с последующим концентрированием и сушкой экстракта).

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки,

исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Хранение и подготовка к переработке сахаросодержащего и крахмалосодержащего сырья, извлечение сахара и крахмала из сырья.
2. Получение сахара-песка и сахара-рафинада, крахмала и его модификаций, сахаристых крахмалопродуктов, сахаросодержащих кондитерских изделий и изделий из крахмалосодержащего сырья.
3. Получение пищевых продуктов из свеклы, зернового и клубниевое сырья.
4. Использование заменителей, вторичных ресурсов сахарного и крахмалопаточного производств и новых материалов.
5. Методы контроля технологических процессов сахарного, крахмалопаточного, кондитерского и макаронного производств.
6. Разработка агроселекционных задач повышения производства и послеуборочной обработки чая и некоторых субтропических культур, совершенствование отечественных технологий производства быстрорастворимых чаев лечебно-профилактического назначения.
7. Разработка технологии получения и применения экстрактов из чая, кофе и субтропического растительного сырья.
8. Разработка новых технологий газожидкостной обработки табачного сырья.
9. Разработка технологий некурительного табачного продукта с пониженными токсическими свойствами, производство восстановленного табака.
10. Интенсификация процессов ферментации табака и совершенствование контроля качества сырья.
11. Изучение параметров курения и качества курительных изделий с целью улучшения их биохимического состава.
12. Разработка теоретических основ и изучение принципиальных особенностей комплексной переработки табачных отходов.
13. Разработка перспективных технологий сушки табака: интенсификация за счет прорезания средней жилки или паротермической обработки; гелеосушка.
14. Перспективы развития способов получения восстановленного табака: бумажного, литьевого, напылением, экструзионного.
15. Совершенствование технологий производства курительных изделий с целью уменьшения расхода табака: использование объемного табака, восстановленного табака, стрипсования, переработки средней жилки.
16. Улучшение курительных свойств за счет применения ароматизаторов и соусов, «сухих» ароматизаторов, а также фильтров, уменьшающих грубость табачного дыма.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на

практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.03.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.03.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала,	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций получения свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, производства различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, производства крахмала, включая производство картофельного, кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, производства сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки,

		сахара и сахаристых продуктов	производство глюкозно-фруктозных сиропов, производства модифицированных крахмалов, декстрина, саго, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	-------------------------------	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.03.01.02 Технология крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Разработка технологии получения модифицированного крахмала с заданными свойствами (например, крахмала с высокой клейстеризации, низкокалорийного крахмала, крахмала с улучшенными текстурными свойствами).
2. Влияние различных факторов на свойства крахмала (температура, влажность, рН, обработка ферментами).
3. Исследование влияния добавок на свойства крахмала (например, полисахаридов, белков, жиров).
4. Применение крахмала в пищевой промышленности (например, в хлебопечении, кондитерском производстве, производстве соусов).
5. Технология переработки картофеля на крахмал (описание этапов производства, анализ эффективности, оценка экологических аспектов).
6. Разработка новых продуктов на основе крахмала (например, функциональных продуктов, продуктов с модифицированными текстурами).

7. Технология производства сахара из сахарной свеклы (описание процесса, анализ энергозатрат, оценка качества продукта).
8. Технология производства сахара из сахарного тростника (описание процесса, анализ энергозатрат, оценка качества продукта).
9. Влияние различных факторов на качество сахара (температура, влажность, pH, обработка ферментами).
10. Применение сахара в пищевой промышленности (например, в кондитерском производстве, производстве напитков).
11. Разработка новых продуктов с использованием сахара (например, функциональных продуктов, продуктов с модифицированными текстурами).
12. Исследование влияния сахаров на здоровье человека (например, влияние на уровень глюкозы в крови, развитие кариеса). Технология производства карамели (описание процесса, анализ физико-химических свойств, оценка качества продукта).
13. Технология производства шоколада (описание процесса, анализ физико-химических свойств, оценка качества продукта).
14. Технология производства мармелада (описание процесса, анализ физико-химических свойств, оценка качества продукта).
15. Влияние различных факторов на качество сахаристых продуктов (температура, влажность, pH, обработка ферментами).
16. Разработка новых сахаристых продуктов с улучшенными свойствами (например, с низким содержанием сахара, с использованием натуральных красителей и ароматизаторов).
17. Разработка и исследование новых способов получения крахмала и сахара (например, использование биологических методов).
18. Оптимизация технологических процессов получения крахмала, сахара и сахаристых продуктов (например, снижение энергозатрат, повышение экологической безопасности).
19. Анализ рынка крахмала, сахара и сахаристых продуктов (тенденции, перспективы развития).
20. Влияние новейших технологий на производство крахмала, сахара и сахаристых продуктов (например, биотехнологии, нанотехнологии).

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с

ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическая работа №1

Рассчитайте необходимое количество сахара для приготовления 1000 дм³ сахарного сиропа с массовой долей сухих веществ 70 %. Влажность сахара 0,14 %, относительная плотность сиропа 1,35.

Практическая работа №2

Рассчитайте количество крахмала для получения 100 дал безводного спирта. Плановый выход спирта составляет 66,8 дал/т крахмала.

Практическая работа №3

Рассчитайте калорийность желе при массовой доле сухих веществ 68 %, кислотности 0,2 % (в пересчете на яблочную кислоту). Калорийность сахарозы и яблочной кислоты 4,0 ккал.

Практическая работа №4

На предприятие поступило 1385 кг картофеля. После промывки масса клубней составила 1370 кг. Рассчитайте процентное содержание примесей.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Укажите область применения крахмала. _____

Перечислите продукты, получаемые из крахмала. _____

Перечислите виды сахара:

- По степени очистки _____
- Размеру кристаллов _____

Перечислите виды кондитерских изделий. _____

Дайте определение цукаты _____

Каковы особенности химического состава какао – порошка? _____

Перечислите органолептические показатели качества какао – порошка. _____

Укажите отличительные особенности процесса производства зеленого чая. _____

Перечислите факторы, влияющие на вкусовые качества кофе. _____

Как классифицируют пряности? _____
 По каким показателям оценивают качество майонеза? _____
 Какие пищевые кислоты применяют в качестве приправ? _____
 Как подразделяют виноградные вина по качеству и срокам выдержки? _____
 Чем отличается коньячный спирт от спирта-ректификата? _____
 Какой процесс лежит в основе производства хлебного кваса? _____
 С какой целью на предприятиях общественного питания применяют разрыхлители теста? _____

 В чем состоит сущность спиртового брожения сахаров? _____
 Перечислите желирующие вещества, используемые для приготовления блюд _____

Ответы:

Кондитерская промышленность, ПОП
Кисели, соусы, подливки.
Сахар-сырец; песок, рафинад, пудра.
Сахаристые, мучные.
Целые или нарезанные плоды, проваренные в сиропе, подсушенные, обсыпанные сахаром или глазированные.
Большое содержание белка, теобромина, кофеина.
Порошок темно-корич. цвета, консистенция мягкая, однородная, сыпучая без комков, вкус горьковатый, запах приятный.
Получают без завяливания и ферментации; листья подвергают пропариванию для сохранения зеленой окраски листьев
От вида кофейного дерева, сорта, места произрастания, качества обработки, обжарки.
Листовые. цветочные, семенные. плодовые, коровые. корневые.
Однообразная сметанообразная консистенция с единичными пузырьками воздуха и частиц добавленных пряностей, вкус нежный, слегка острый. цвет желтовато кремовый.
Лимонная, уксусная.
Молодые (реализ. до 1 января после снятия урожая); без выдержки (с 1 января); выдержанные(выдержанные до розлива не менее 6 мес.); марочные(из лучших сортов винограда, выдержка 1,5 года); коллекционные(марочные-3 года)
Коньячный спирт получают путем сбраживания виноградного сахара, спирт-ректификат - путем сбраживания сахара крахмалсодержащих продуктов.
Молочнокислородное и спиртовое брожение
Для получения пышных, пористых хорошо усваиваемых мучных изделий
При этом выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто; а спирт с молочной кислотой образует эфиры, обуславливающие специфический запах; выделяемая теплота поддерживает жизнедеятельность дрожжевых клеток
Желатин, агар, агароид. пектин

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукта и продукции.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Становление и развитие отечественной индустрии производства сахара
2. Становление и развитие отечественной индустрии производства крахмала
3. Технология производства картофельного крахмала
4. Технология производства кукурузного крахмала
5. Технология производства сахара

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;

3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям

стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Что Вы знаете о возникновении и развитии сахарного производства?
2. Каковы объемы мирового производства тростникового и свекловичного сахара?
3. Развитие сахарного производства в России, современные проблемы и перспективы.
4. Значение углеводов в питании человека и в пищевой промышленности.
5. Какие необходимы климатические и почвенные условия для возделывания сахарной свеклы?
6. Какие основные агрономические приемы применяются при выращивании свеклы?
7. Какие требования предъявляются к качеству свеклы, поступающей на сахарные заводы?
8. Какой общий химический состав свеклы?
9. Структурные формулы глюкозы и фруктозы, чем они отличаются?
10. Факторы, влияющие на разложение глюкозы и фруктозы. Какие продукты при этом образуются?
11. Опишите пути накопления инвертного сахара в продуктах производства. К чему это приводит?
12. Структурная формула сахарозы. Физико-химические свойства сахарозы, проявляющиеся в условиях производства.
13. Факторы, влияющие на разложение сахарозы. Какие катализаторы этого процесса встречаются в условиях сахарного производства? Пути снижения разложения сахарозы.
14. Как влияет сахароза на растворимость извести в воде? Какие еще факторы влияют на растворимость извести?
15. Какие виды брожения возможны в водных растворах сахарозы? Как это свойство используется в промышленности?
16. Назовите состав полисахаридов, встречающихся в условиях производства сахара. Напишите их структурные формулы.
17. Какие безазотистые органические кислоты Вы знаете? Как они ведут себя в производстве?
18. Что такое жиры? Их отношение к производству.
19. Какие изменения претерпевают белковые вещества свеклы при производстве сахара?
20. Назовите аминокислоты, наиболее часто встречающиеся в сахарном производстве.
21. Как изменяются амиды и соли аммония в условиях основной дефекации и при выпаривании очищенного сока? Напишите формулы.
22. В результате каких процессов образуются меланины. Их поведение в производстве.
23. В результате каких взаимодействий образуются меланоидины?
24. На каких стадиях производства может происходить процесс карамелизации сахарозы?
25. Каков химический состав минеральных веществ свеклы? Как они влияют на процесс производства?
26. Какие процессы происходят при хранении свеклы?
27. Какие меры необходимы для снижения потерь сахарозы при хранении свеклы?
28. Какой закон лежит в основе теории противоточного обессахаривания свекловичной стружки П.М. Силина?
29. За счет чего диффузионный сок чище нормального сока свеклы?
30. Назовите особенности технологического режима получения диффузионного сока при применении наклонных и колонных аппаратов.
31. Как влияет качество воды, применяемой для обессахаривания свекловичной стружки, на качество диффузионного сока?
32. Назовите основные факторы, влияющие на процесс диффузии.

33. Опишите процесс получения сушеного жома.
34. Какие процессы происходят на преддефекации?
35. С какой целью осуществляется рециркуляция части осадка сока первой сатурации?
36. Процессы, происходящие на основной дефекации, холодная и горячая ступени основной дефекации.
37. Теория первой сатурации, режим процесса.
38. Схемы и аппараты для фильтрации соков.
39. Цель второй сатурации, оптимальная щелочность.
40. Сульфитация сока, химизм процесса.
41. Как подсчитать эффект очистки сока?
42. Опишите процессы получения извести и сатурационного газа.
43. Какие применяются схемы выпарных станций, каков тепловой режим их работы?
44. Какие химические процессы происходят при выпаривании сока?
45. Способы удаления накипи с поверхности нагрева выпарных аппаратов.
46. Какие растворы называются ненасыщенными, насыщенными и пересыщенными?
47. Что такое коэффициенты насыщения и пересыщения?
48. Как начинается кристаллизация сахарозы? В каких зонах пересыщения можно завести кристаллы?
49. Из каких стадий состоит наращивание кристаллов? Какие факторы влияют на скорость кристаллизации? Какие бывают отклонения и к чему они приводят?
50. Что является движущей силой кристаллизации? За счет чего она создается в вакуум-аппаратах и в кристаллизаторах?
51. Как влияют условия пробеливания (температура, расход воды) на выход, качество продукции, расход пара по заводу?
52. Назовите достоинства сушки сахара в псевдооживленном слое.
53. Какие требования предъявляются к сухому сахару-песку, предназначенному для хранения в таре и без тары?
54. Какие условия хранения сахара-песка?
55. Назовите особенности известных Вам теорий мелассообразования, их достоинства и недостатки.
56. Что такое «нормальная меласса»? От чего зависит ее чистота?
57. Назовите достоинства и недостатки работы продуктового отделения на два и три продукта.
58. Каков состав тростникового сахара-сырца?
59. Условия хранения сахара-сырца.
60. Какие варианты очистки сиропа из сахара-сырца Вы знаете?
61. Расход тепла и пара при переработке сахара-сырца.
62. Каковы положительные и отрицательные стороны переработки сахара-сырца на песочных заводах в межсезонный период и на отдельных специализированных предприятиях.
63. В чем цель рафинирования сахара и какими путями она достигается?
64. Какие варианты очистки рафинадных сиропов Вы знаете?
65. Каким требованиям должен удовлетворять рафинадный сироп, чтобы из него можно было получить высококачественный рафинад?
66. Чем отличается уваривание рафинадных утфелей от свеклосахарных? За счет чего?
67. Какой показатель служит для характеристики работы прессов рафинадной кашки?
68. Каков технологический режим сушки прессованного рафинада?
69. Каковы потери в производстве и содержание сахара в рафинадной мелассе?
70. Какие сорта рафинада Вы знаете? Какие требования предъявляются к каждому из них?
71. Каков расход тепла и пара в рафинадном производстве?

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов 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 крахмала, сахара и сахаристых продуктов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных
-------------------------	--

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>
<p>Уметь</p>	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и</p>

	<p>автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
<p>Знать</p>	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.03.02.01 Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.03.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.03.02.01 Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического

	<p>на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых</p>	<p>выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса</p>	<p>оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства свекловичного сахара, включая получение и обессахаривание свекловичной стружки, очистку диффузионного сока, варку утфелей, различных видов рафинированного сахара, включая прием и хранение свекловичного сахара и сахара-сырца, крахмала, включая производство картофельного крахмала, производство кукурузного крахмала, кукурузных кормов и кукурузного масла, сахаристых веществ из крахмала, включая гидролиз крахмала, производство и обработку патоки, производство глюкозно-фруктозных сиропов, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой</p>
--	---	---	---

	продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Какие примеси содержит диффузионный сок?
2. Что представляет собой операция «дефекация»?
3. Как влияет режим очистки сока на его качество?
4. Почему диффузионный сок имеет щелочную реакцию?
5. В чем заключается принцип метода анализа щелочности сока?
6. Объясните ход определения и расчеты щелочности нефильтрованного сока.
7. В чем заключается принцип метода анализа теоретической натуральной щелочности?
8. В чем заключается комплексометрическое определение солей кальция?
9. Как влияет щелочность сока I сатурации на качество сока II сатурации?
10. Что такое оптимальная величина щелочности сока I сатурации?
11. Какой должна быть величина оптимальной щелочности I сатурации?
12. Как определяют оптимальную щелочность сока?
13. На каком принципе основано определение оптимальной щелочности?

14. На каком принципе основано определение скорости отстаивания сока I сатурации?
15. Какова скорость осаждения при типовой схеме очистки сока?
16. Какова скорость отстаивания сока при прогрессивной преддефекации сока?
17. Каков ход определения скорости отстаивания сока?
18. Какой видимый и истинный эффект обесцвечивания сахарных растворов обеспечивает сульфитация?
19. На каком принципе основано обесцвечивание сахарных растворов при их сульфитации?
20. Что такое избыточное содержание в соке SO_2 ?
21. С какой целью при определении содержания сернистой кислоты в исследуемый раствор добавляют крахмал?
22. Объясните ход определения содержания сернистой кислоты в сульфитированном соке?
23. Объясните расчетную формулу определения сернистой кислоты?
24. На чем основан метод определения органических веществ биохроматным методом?
25. Как изменяется окраска раствора при титровании?
26. Что происходит при титровании раствора с железом?
27. Объясните ход определения содержания органических веществ в сточных водах сахарного производства?
28. Объясните расчетную формулу определения органических веществ в сточных водах?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

Работа №1. Определение щелочности диффузионного сока I сатурации

Задание 1. Изучить методы определения щелочности нефильтрованного сока и теоретической натуральной щелочности сока первой сатурации, принципы методов, ход определения, расчеты.

Задание 2. Провести анализ щелочности и теоретической натуральной щелочности соков.

Работа №2 Определение оптимальной щелочности сока I сатурации и скорости отстаивания сока I сатурации

Задание 1. Изучить принципы и методы определения оптимальной щелочности сока I сатурации и скорости отстаивания сока.

Задание 2. Провести анализ качества сока I сатурации, определить скорость отстаивания сока.

Работа № 3 Определение оптимальной щелочности сока II сатурации и солей кальция в соках сахарного производства

Задание 1. Изучить метод определения оптимальной щелочности сока II сатурации.

Задание 2. Изучить метод комплексометрического определения кальция и магния обратимым титрованием.

Задание 3. Провести анализ оптимальной щелочности сока и комплексный анализ кальция и магния.

Работа № 4 Определение общего содержания сернистой кислоты в продуктах сахарного производства

Работа №5 Изучение биохроматного метода определения органических веществ в сточных водах

Задание 1. Изучить принцип метода определения органических веществ в сточных водах сахарного производства.

Задание 2. Ознакомиться с ходом определения органических веществ в сточных водах и формулой расчета.

Задание 3. Провести анализ содержания органических веществ в сточных водах.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Какое сырье используют при производстве крахмала?

Варианты ответов:

- а) картофель;
- б) морковь;
- в) кукурузу;
- г) рис;
- д) пшеницу.

2. Какие продукты получают в результате переработки крахмала?

Варианты ответов:

- а) варенец;
- б) саго искусственное;
- в) галеты;
- г) модифицированные крахмалы;
- д) крахмальную патоку.

3. На какие товарные сорта подразделяют картофельный крахмал?

Варианты ответов:

- а) на сорта не делится;
- б) экстра, высший;
- в) первый, второй;
- г) высший, первый, второй;
- д) экстра, высший, первый, второй.

4. В каком ответе правильно перечислены органолептические показатели качества крахмала?

Варианты ответов:

- а) зольность, внешний вид, кислотность;
- б) щелочность, цвет;
- в) цвет, люстр, запах, вкус;
- г) массовая доля углеводов, внешний вид, запах;
- д) цвет, запах.

5. Что такое крахмальная патока?

Варианты ответов:

- а) продукт неполного гидролиза крахмала;
- б) продукт многократного измельчения крахмала;
- в) продукт гидролиза сахарозы;
- г) продукт, полученный путем прессования крахмала;
- д) продукт полного гидролиза крахмала.

6. Каким должно быть нормируемое значение массовой доли сахарозы в сахаре-песке?

Варианты ответов:

- а) не менее 99,44%;
- б) не менее 99,75%;
- в) не менее 98,99%;
- г) не менее 100%;
- д) не менее 90%.

7. Какие из заменителей сахара относят к природным?

Варианты ответов:

- а) аспартам;
- б) цикламаты;
- в) алитам;
- г) сорбит;
- д) ксилит.

8. Какой химический процесс составляет основу производства искусственного меда?

Варианты ответов:

- а) окисление;
- б) дегидратация;
- в) гидрогенизация;
- г) гидролиз;
- д) сульфитация.

9. В каком ответе правильно перечислены стандартные показатели натуральности меда?

Варианты ответов:

- а) вкус и аромат;
- б) цвет, вкус и аромат;
- в) влажность, содержание механических примесей;
- г) диастазное число, массовая доля сахарозы;
- д) массовая доля редуцирующих сахаров, общая кислотность.

10. Какой вид сахаристых кондитерских изделий представляет собой продукт переработки какао-бобов с сахаром с добавлением (или без) разнообразных ароматических и пищевкусовых веществ?

Варианты ответов:

- а) пастила;
- б) шербет;
- в) шоколад;
- г) халва;
- д) драже.

11. Какой процесс имеет место в технологической схеме производства шоколада?

Варианты ответов:

- а) жиловка;
- б) пассерование;
- в) куттерование;
- г) темперирование;
- д) гидрогенизация.

12. Какие добавки из апробированных практически повышают вкусовые и пищевые достоинства шоколада?

Варианты ответов:

- а) ядра орехов;
- б) молочные продукты;
- в) сыворотка крови;
- г) зерна злаков;
- д) лавровый лист.

13. Какие недопустимые дефекты могут возникнуть в шоколаде?

Варианты ответов:

- а) невыраженные вкус и запах, светло-коричневый цвет;
- б) крошливая консистенция, штафф;
- в) сахарное и жировое «поседение»;
- г) бомбаж, повышенная кислотность;
- д) кристаллизация, высокое содержание редуцирующих сахаров.

14. Как называются кондитерские изделия, получаемые увариванием смеси сахара с патокой или инвертным сахаром до влажности 1–3%?

Варианты ответов:

- а) галеты;
- б) халва;
- в) цукаты;
- г) карамель;
- д) зефир.

15. Какие методы защитной обработки поверхности карамели применяют на практике?

Варианты ответов:

- а) глянецвание;
- б) глазирование;
- в) куттерование;
- г) обсыпку сахаром-песком;
- д) лакирование.

16. Какими способами формуют корпуса конфет?

Варианты ответов:

- а) выпрессовыванием;
- б) отливкой;
- в) куттерованием;
- г) размазыванием;
- д) раскалыванием.

17. Какие кондитерские изделия вырабатываются на основе сахара?

Варианты ответов:

- а) карамель;
- б) торты;
- в) печенье;
- г) конфеты;
- д) драже.

18. Какие изделия относятся к мучным кондитерским?

Варианты ответов:

- а) какао-порошок;
- б) галеты;
- в) цукаты;
- г) джем;
- д) казинаки.

19. Какую карамель относят к леденцовой?

Варианты ответов:

- а) монпансье;
- б) Крабовые шейки;
- в) Клубнику со сливками;
- г) Фруктово-ягодный букет;
- д) Мятную.

20. Что такое какао-порошок?

Варианты ответов:

- а) продукт измельчения горького шоколада и сахара-рафинада;
- б) продукт измельчения молочного шоколада и какао-жмыха;
- в) тонко измельченный продукт, получаемый из какао-жмыха, оставшегося после выпрессовывания какао-масла;

- г) продукт переработки оболочек какао-бобов какавеллы;
- д) порошок, полученный смешиванием десертного и горького шоколада.

21. Какая конфетная масса представляет собой однородную мелкокристаллическую массу, получаемую увариванием сахаропаточного сиропа с добавлением фруктово-ягодного сырья, молока и других компонентов (или без них)?

Варианты ответов:

- а) помадная;
- б) грильяжная;
- в) пралиновая;
- г) кремовая;
- д) марципановая.

22. Какое сахаристое кондитерское изделие из перечисленных состоит из растертых обжаренных масличных ядер и тонких волокон карамельной массы, сбитой с пенообразующими веществами?

Варианты ответов:

- а) шербет;
- б) казинаки;
- в) нуга;
- г) рахат-лукум;
- д) халва.

23. Какое сырье используют при производстве халвы?

Варианты ответов:

- а) отвар мыльного корня;
- б) карамельную массу;
- в) яичные белки;
- г) модифицированный крахмал;
- д) семена масличных культур, ядра орехов.

24. Какой может быть халва в зависимости от вида используемых маслосодержащих ядер?

Варианты ответов:

- а) тахинной;
- б) арахисовой;
- в) ореховой;
- г) подсолнечной;
- д) комбинированной.

25. Какое печенье относят к затяжному?

Варианты ответов:

- а) Мария, Крокет, Зоологическое;
- б) Курабье, Весенняя рапсодия;
- в) Земляничное, Спартак;
- г) Шахматное, Лимонное;
- д) Ромашка, Кокосовое.

26. По каким органолептическим показателям оценивают качество печенья?

Варианты ответов:

- а) влажность, щелочность;
- б) форма, поверхность;
- в) вид в изломе, цвет;

- г) вкус и запах;
- д) консистенция, намокаемость.

27. Какими могут быть пряники в зависимости от способа замеса теста?

Варианты ответов:

- а) затяжные;
- б) слоеные;
- в) сырцовые;
- г) сдобные;
- д) заварные.

28. Какие дефекты могут возникнуть в пряниках?

Варианты ответов:

- а) неправильная форма;
- б) трещины;
- в) белобочка;
- г) выливка;
- д) непромес.

29. Какие из перечисленных изделий относят к восточным сладостям?

Варианты ответов:

- а) шербет;
- б) парваду;
- в) земелах;
- г) кексы;
- д) мармелад.

30. Какие выделяют типы восточных сладостей?

Варианты ответов:

- а) карамель и орехи;
- б) твердые конфеты;
- в) мягкие конфеты;
- г) мучные изделия;
- д) ирис.

31. При производстве какого продукта в качестве основного сырья используется каучук с добавлением в него подслащивающих веществ, вкусовых добавок, ароматизаторов, красителей?

Варианты ответов:

- а) Rama;
- б) Dirol;
- в) Stimorol;
- г) Orbit;
- д) Frisan.

32. Какие из перечисленных показателей качества жевательной резинки определяют органолептически?

Варианты ответов:

- а) вкус, запах;
- б) цвет;
- в) форму;
- г) консистенцию;

д) поверхность.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Возделывание сахарной свеклы. Характеристика районированных сортов.
2. Уборка сахарной свеклы. Требования к заготовке.
3. Хранение сахарной свеклы на свеклопунктах и кагатном поле.
4. Оптимизация процессов хранения сахарной свеклы на кагатном поле.
5. Характеристика главного корпуса сахарного завода.
6. Характеристика вспомогательных цехов сахарного завода.
7. Подача сахарной свеклы в завод. Основные этапы удаления примесей.
8. Мойка сахарной свеклы. Взвешивание. Получение свекловичной стружки.
9. Получение диффузионного сока. Отделение мезги. Откачка диффузионного сока. Чистота сока.
10. Получение свекловичного жома. Сырой жом и жомовая яма. Прессование и сушка жома. Брикетирование, гранулирование и хранение жома.
11. Очистка диффузионного сока от несахаров. Применение известкового молока и сатурационного газа.
12. Получение известкового молока и сатурационного газа. Характеристика технологических параметров этих процессов
13. Отстаивание и фильтрация на этапе очистки диффузионного сока от несахаров.

14. Сульфитация очищенного сока и сиропа. Характеристика технологических параметров этих процессов.
15. Первая и вторая сатурации. Характеристика технологических параметров этих процессов.
16. Подогрев очищенного сока перед выпариванием. Выпаривание сока и получение сиропа.
17. Концентрирование сиропа в концентраторе.
18. Уваривание утфеля первого продукта. Характеристика этапов.
19. Центрифугирование утфеля первого продукта и получение белого сахара.
20. Транспортирование белого сахара в сушильное отделение. Сушка сахара.
21. Учет и хранение белого сахара.
22. Первый и второй оттеки. Характеристика и дальнейшее использование.
23. Уваривание утфеля второго продукта. Характеристика этапов.
24. Получение желтого сахара и мелассы.
25. Свекловичная меласса. Характеристика состава и хранение.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья
-------------------------	---

	и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия,

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.04.01.01 Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.04.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.04.01.01 Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая

	производств и виноделия, безалкогольных напитков	оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Итоги и перспективы пивоваренной и безалкогольной отрасли.
2. Оптимизация солодоращения (способы замачивания и перезамачивания).
3. Оптимизация солодоращения с помощью физических факторов.
4. Фотоактивация солодоращения ячменя.
5. Получение солода с использование молочнокислых бактерий.
6. Механические и химические способы интенсификации солодоращения.

7. Использование регуляторов жизнедеятельности зерна и ферментных препаратов для интенсификации производства пивоваренного солода.
8. Оптимизация процессов сушки солода.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений обслуживания оборудования для производства солода
2. Приобретение умений обслуживания оборудования для производства солодового молока
3. Анализ влияния неполадок в работе оборудования для производства солода на технологический процесс и выход продукта

4. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
5. Анализ влияния неполадок в работе оборудования на технологический процесс и выход продукции
6. Приобретение умений по обслуживанию автоматических линий розлива пива (безалкогольных напитков) в стеклянные бутылки, ПЭТ, кеги, жестяные банки
7. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
8. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
9. Анализ характерных неполадок оборудования
10. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции
11. Расчёт и подбор оборудования для переработки сырья и получения сусле, производства виноматериала и вин

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Для удаления ростков и пыли применяют:

- а) пылеулавливающий фильтр;
- б) полировочную машину;
- в) дробильную машину;
- г) магнит;
- д) норию.

2. Перед поступлением на дробление солод проходит операции:

- а) затирание;
- б) полировка;
- в) отстаивание;
- г) взвешивание;
- д) удаление металлических примесей.

3. Солод дробится на следующие фракции:

- а) шелуха;
- б) мука;
- в) ростки;
- г) крупка;
- д) волокна.

4. Опасные производственные факторы в отделении дробления:

- а) отравление CO₂;

- б) взрывоопасность;
- в) пониженная температура;
- г) напряжение в цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- д) движущиеся части оборудования.

5. Какое сырье используется при приготовлении затора «Нугуш оригинальное»:

- а) карамельный солод;
- б) темный солод;
- в) светлый солод;
- г) рис;
- д) ячмень.

8. Твердые кончики зерна при помоле дают _____.

9. Преднамеренное соединение токоведущих частей оборудования, нормально не находящихся под напряжением, с землей, называется _____.

10. Часть зерна, ухудшающая вкус пива, но являющаяся хорошим фильтровальным материалом при фильтровании затора, называется _____.

11. Темно-коричневый ароматический продукт, полученный из свежепросоженного светлого солода осахариванием при температуре 70 °С и обжариванием при температуре 120-170 °С, называется солодом _____.

12. Процесс деления твердого тела на части, при котором путем приложения внешних сил преодолеваются силы молекулярного притяжения в измельченном твердом теле и образуются новые поверхности, называется _____.

13. Показатель: Содержание, %:

- | | | |
|-------------------|----|-------|
| 1) Шелуха | а) | 18-22 |
| 2) Крупная крупка | б) | 25-35 |
| 3) Мелкая крупка | в) | 15-18 |
| 4) Мука | г) | 30-35 |

Физико-химические показатели светлого солода высокого класса

14. Показатель Содержание

- | | | |
|---|----|----------------|
| 1) Массовая доля влаги, % не более | а) | Не допускается |
| 2) Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, % не менее | б) | 15,0 |
| 3) Продолжительность осахаривания, мин, не более | в) | 11,5 |
| 4) Массовая доля сорной примеси, % не более | г) | 4,5 |
| 5) Массовая доля белковых веществ в сухом веществе, %, не более | д) | 79,0 |

15. Установить правильную последовательность. Аппаратурно-машинная схема приемки, хранения, очистки и дробления солода:

- а) весы автоматические;
- б) полировочная машина;
- в) бункер дробленого солода;
- г) дробилка;
- д) бункер для приемки солода;

е) нория приемная.

Ответы:

1. г)
2. г)
3. б) г) д)
4. а) б) г)
5. б) г) д)
6. в) г)
7. крупка
8. заземление
9. шелуха, оболочка
10. карамельный
11. дробление, измельчение
12. 1в) 2а) 3г) 4б)
13. 1г) 2д) 3б) 4а) 5в)
14. д)е)а)б)г)в)
15. в) г) б) а)

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Организация процесса приготовления
2. Приготовление спиртовой и ликероводочной продукции
3. Приготовление пивоваренной и безалкогольной продукции
4. Приготовление винодельческой продукции
5. Хранение и подготовка сырья к переработке
6. Организация работы структурного подразделения
7. Ведение технологического процесса производства солода
8. Производственно-технологический контроль
9. Автоматизация технологических процессов
10. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.04.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.04.01.02 Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций процессов спиртового и ликероводочного производств, включая производство этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производства, включая процессы производства солода, пивного сула, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива пива,

		производств и виноделия, безалкогольных напитков	регулирующие параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.04.01.02 Технология солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Ускорение процессов брожения и дображивания пива.
2. Химический состав ячменя (важнейшие компоненты)
3. Факторы, влияющие на содержание белка в ячмене
4. Технология переработки ячменей с высоким содержанием белков.
5. Активаторы роста. Препарат гиббереллин, гибберелловая кислота.
6. Технология переработки высокобелковистых ячменей с применением метода обрушивания. Достоинства и недостатки метода.
7. Применение гибберелловой кислоты и метода обрушивания совместно.
8. Применение бромата калия для обработки ячменя.
9. Обработка ячменя формалином, ультразвуком.
10. Устройство для введения активатора роста.
11. Хмель и хмелевые продукты. Химический состав хмеля.
12. Способы повышения использования хмелевых смол при переработке хмелевых шишек.
13. Порошкообразный хмель.

14. Гранулированный хмель.
15. Хмелевой концентрат
16. Хмелевые экстракты. Экстракты, полученные одноступенчатой экстракцией.
17. Интенсификация процессов брожения и дображивания пива и вина.
18. Применение повышенной нормы введения дрожжей.
19. Использование тепловой активации дрожжей и регулирование окислительно-восстановительного потенциала при брожении и дображивании пива.
20. Использование иммобилизованных клеток дрожжей при брожении пивного сусла.
21. Механизм иммобилизации.
22. Преимущества использования иммобилизованных клеток дрожжей при брожении пивного сусла.
23. Непрерывное брожение и дображивание пива. Основные особенности способа.
24. Получение и применение активных рас дрожжей.
25. Показатели производственной активности дрожжей в бродильном производстве и виноделии.
26. Фильтрование продуктов бродильного производства и виноделия.
27. Фильтрование через фильтры рамные.
28. Стабилизаторы кваса, Их классификация.
29. Осадители.
30. Адсорбенты.
31. Антиокислители.
32. Ферментные стабилизаторы
33. Способы повышения коллоидной стойкости напитков.
34. Оптимизация режимов приготовления пшеничного пива.
35. Использование овса в пивоварении.
36. Вспомогательные материалы и добавки, используемые в пивоваренной промышленности.
37. Оптимизация процессов мойки и дезинфекции в пивоварении.
38. Современные тенденции переработки основных побочных продуктов пивоварения.
39. Подготовка воды для напитков
40. Способы фильтрации воды
41. Оптимизация процесса приготовления купажа.
42. Сырье для концентрата квасного сусла.
43. Повышение стойкости напитков.
44. Пути совершенствования технологии квасоварения.
45. Физико-химические показатели ККС.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по

существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Приготовили 150 мл напитка, в котором 7 % СВ. Сколько нужно добавить сахара ($W = 0,15$ %), чтобы получить напиток ($V = 158$ л) с содержанием СВ 10 %?
2. В купажный аппарат добавили 50 л сахарного сиропа (СВ = 60 %), 20 л сока (СВ = 15 %), 30 л инвертного сиропа (СВ = 65 %). Объем довели до 450 кг. Сколько сухих веществ будет содержаться в купажном сиропе? Потери не учитывать.
3. Согласно рецептуре для приготовления 100 дал напитка, требуется 120 л сока (в 100 мл сока содержится 15 г СВ). Какой объем спиртованного сока (100 мл содержится 10 г СВ), деалкоголизованного сока нужно внести в купаж, чтобы обеспечить необходимое количество СВ (без учета потерь)?
4. Сколько сахара (99,85 % СВ) и воды нужно для приготовления 100 л 65 %-го сахарного сиропа, если потери воды при варке сиропа составляют 10 %? Рассчитать расход товарной лимонной кислоты при проведении инверсии этого сиропа, если на 100 кг СВ сахара необходимо 750 г СВ лимонной кислоты. Потери кислоты на нейтрализацию щелочности воды не учитывать.
5. Кислотность купажного сиропа составляет 4 мл 1 н. щелочи на 100 мл. Объем 25 дал. Для получения готового напитка необходимо добавить лимонную кислоту ($W = 10$ %), чтобы кислотность напитка стала 8 мл 1 н. NaOH /100 мл. Каким количеством молочной кислоты (концентрация 46 %) можно заменить лимонную кислоту?
6. Приготовили 120 л купажного сиропа для слабоалкогольного напитка с содержанием спирта 6 об. % Сколько нужно добавить спирта (96 об. %) и воды, чтобы получить 130 л напитка, объемная доля спирта в котором 8 об. %.
7. Кислотность купажа составляет 1,5 мл 1 н. NaOH/100 мл. Сколько нужно добавить товарной лимонной кислоты (8 % влаги), чтобы повысить кислотность до 6 мл 1 н. NaOH/100 мл? Каким количеством винно-каменной (12 % влаги) и молочной кислот (концентрация 45 %) можно заменить это количество лимонной кислоты?
8. Согласно рецептуре, для приготовления 100 дал напитка требуется 115 л сока с массовой долей сухих веществ 12,5 %. Какой объем концентрированного сока (60 % СВ), спиртованного сока (в 100 мл содержится 10 г СВ) и деалкоголизованного сока нужно внести в купаж, чтобы обеспечить необходимое количество сухих веществ?
9. Согласно рецептуре, для приготовления 100 дал напитка требуется 50 л сока с массовой долей сухих веществ 12 %. Какой объем концентрированного сока (50 % СВ) необходимо внести в купаж, если потеря сухих веществ в ходе технологического процесса составляет 2 %? Сколько товарной лимонной кислоты нужно внести, чтобы кислотность напитка была 3 мл 1 н. NaOH/100 мл, если кислотность сока составляет 6 мл 1 н. NaOH/100 мл (потери кислоты не учитывать)? 100
10. По рецептуре для производства хлебного кваса необходимо 30 кг ККС (70 % СВ) и 45 кг сахара (100 % СВ). До брожения вносится 70 % ККС и 25 % сахара в виде 60 %-го сиропа. Массовая доля сухих веществ в сусле до брожения составляет 3 %. Рассчитать количество ККС, содержащего 68 % сухих веществ, количество воды в сироп и в сусло до брожения.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Процесс химического превращения веществ питательной среды при помощи дрожжей или бактерий в более простые по составу вещества, называется _____.
2. Процесс создания определенного избыточного давления в аппаратах для насыщения пива CO_2 , называется _____.
3. Муть, которая образуется от действия бактерий, развивающихся в пиве во время брожения, называется _____.
4. Весь период времени дображивания пива в лагерном подвале, называется _____.
5. Пористая, горная порода светло серого, желтоватого или белого цвета, используемая при фильтровании, называется _____.

Установить соответствие:

6. Нарушение в технологии:

- 1) Кипящее брожение
- 2) Затухание брожения

Причина:

- а) Наличие большого количества отстоя в бродящем сусле
- б) Слабая бродильная активность семенных дрожжей
- в) Использование солода короткого ращения
- г) Развитие посторонних микроорганизмов

7. Термин:

- 1) Шпунтирование
- 2) Карбонизация
- 3) Сатурация

Определение:

- а) Искусственное насыщение фруктовых вод CO_2 в специальном аппарате до розлива
- б) Закрытие емкости в целях создания в ней искусственного давления за счет накопившейся углекислоты
- в) Искусственное насыщение пива CO_2 в специальном аппарате после фильтра до розлива

Установить правильную последовательность:

8. Процессы, протекающие при брожении

- а) стадия низких завитков;
- б) стадия опадания завитков;
- в) забел;
- г) стадия высоких завитков.

9.Операции и процессы в броидильно-лагерном отделении:

- а) осветление пива;
- б) розлив пива;
- в) насыщение пива CO₂;
- г) дображивание;
- д) приемка пива из броидильного отделения;
- е) фильтрация пива.

Ответы;

- 1. брожение
- 2. шпунтирование
- 3. выдержка пива
- 4. бактериальная
- 5. диатомит, кизельгур
- 6. 1а) в) 2б) г)
- 7. 1б) 2в) 3а)
- 8. в) а) г) б)
- 9. г) д) а) в)

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

- 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукции.
- 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или

выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Технология производства ржаного солода
2. Технология производства для спиртового производства
3. Технология производства для пивоваренного производства
4. Технология производства виноградных вин
5. Технология производства коньяков
6. Технология производства минеральных вод
7. Технология производства безалкогольных напитков
8. Технология производства пива

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;

- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Виды основного сырья применяемого для производства безалкогольных напитков. Органолептические и физико-химические показатели основного сырья. Заменители сахара.
2. Свойства плодово-ягодных полуфабрикатов. Хранение и транспортировка.
3. Красители и ароматические вещества, используемые в производстве безалкогольных напитков. Хранение и транспортировка.
4. Основные правила повышения стойкости безалкогольных напитков. Роль консервантов в производстве безалкогольных напитков.
5. Композиции и концентраты безалкогольных напитков.
6. Насыщение воды и напитков диоксидом углерода. Розлив безалкогольных напитков в бутылки.

7. Технологическая схема и оборудование для производства газированных безалкогольных напитков.
8. Требования, обработка и улучшение качества воды, используемой для производства безалкогольных напитков.
9. Сатурация воды. Факторы, влияющие на степень сатурации.
10. Способы приготовления «белого» сахарного сиропа. Конструкция сироповарочных котлов.
11. Способы приготовления купажных сиропов.
12. Приготовление инвертного сиропа.
13. Технологическая схема приготовления сухих напитков.
14. Принципиальная технологическая схема приготовления искусственно минерализованных вод. Ассортимент.
15. Технологическая схема производства квасного сула настойным методом. Брожение сула в бродильно-купажных аппаратах и в ЦКБА.
16. Технология приготовления кваса из ККС.
17. Приготовления колера. Конструкция колеварочного котла.
18. Технологические стадии приготовления комбинированной закваски. Технология брожения квасного сула.
19. Технологическая схема добычи и розлива минеральных вод.
20. Санитарные требования, предъявляемые на заводах розлива минеральных вод. Условия хранения и транспортировки минеральных вод.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и

который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по
-------------------------	---

	<p>устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
<p>Уметь</p>	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам</p>

	<p>производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
Знать	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения,</p>

	<p>регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.04.02.01 Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.04.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.04.02.01 Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков

	<p>технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы технохимического и</p>	<p>технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия,</p>
--	--	--	---

	<p>продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
--------	--	--	----------------------------------

1	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства
7. Организация внутризаводского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточной производительности предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управлением предприятия

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Анализ структуры производственного процесса
2. Расчёт длительности производственного цикла
3. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства
4. Задачи по расчёту, анализу и организации потока
5. Задачи по организации ремонта оборудования
6. Задачи по организации складского хозяйства
7. Задачи по организации внутривозовского транспорта
8. Задачи по организации энергетического хозяйства
9. Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования
10. Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности
11. Задачи по разделению и кооперации труда
12. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда
13. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад
14. Задачи по изучению затрат рабочего времени
15. Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания
16. Расчёт премий
17. Определение заработной платы
18. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции

20. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции
23. Расчёт суточной производительности для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
24. Определение рабочего периода
25. Определение производительности труда и численности персонала
26. Расчёт фонда заработной платы
27. Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
28. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции
29. Расчёт издержек обращения предприятий
30. Определение прибыли и рентабельности
31. Определение фондов экономического стимулирования.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание № 1

В каких единицах измерения указывается производительность дробилки солода? Выберите правильный ответ. а) бут/час

- b) л/час
- c) т/час
- d) уп/час
- e) кег/час

Задание № 2

Какой датчик применяют в винодельческой промышленности для автоматизации контроля сахаристости винограда? Выберите правильный ответ. а) емкостный датчик уровня

- b) термоэлектрический преобразователь
- c) датчик эфиральдегидной фракции
- d) термопреобразователь сопротивления
- e) рефрактометрический датчик с кюветой

Задание № 3

Какой из перечисленных методов применяется для определения нитратов и нитритов в продукции?

Выберите правильный ответ а) фотометрический

- b) арбитражный
- c) рефрактометрический
- d) перманганатный
- e) метод Мора

Задание № 4

Какие ферменты применяется при обработке сока плодов и ягод? Выберите правильный ответ

- a) амилолитические
- b) протеолитические
- c) целлюлолитические
- d) пектолитические
- e) липолитические

Задание № 5

Какое оборудование применяют для удаления ростков и пыли в солодовенном производстве? Выберите правильный ответ

- a) нория
- b) дробилка
- c) фильтр
- d) магнит
- e) полировочная машина

Задание № 6

Для чего предназначена установка, изображенная на рисунке?

Выберите правильный ответ

- a) контроль органолептических параметров
- b) дозирование ингредиентов в потоке
- c) дробление и перетирание ингредиентов
- d) перемешивание ингредиентов
- e) контроль химико-бактериологических параметров

Задание № 7

Какая масса сухих веществ (кг) в 1 кг ячменя влажностью 14%?

Выберите правильный ответ

- a) 0,86
- b) 86,0
- c) 186,0
- d) 0,14
- e) 14,0

Задание № 8

Какие показатели солода необходимы для расчета производства сусле? Выберите все правильные ответы.

- a) аромат
- b) вкус
- c) экстрактивность
- d) цвет
- e) влажность

- f) сортность
- g) температура
- h) содержание примесей

Задание № 9

Какова нормативная кислотность десертных вин (в г/дм³)?

Выберите правильный ответ

- a) 1,5-3,0
- b) 4,5-6,0
- c) 6,5-8,5
- d) 8,0-10,0
- e) нулевая

Задание № 10

Для чего применяют сепаратор с саморазгружающимся барабаном?

Выберите правильный ответ

- a) повышения качества продукции
- b) для работы в ночную смену
- c) для сокращения расхода энергии
- d) для сокращения расхода сырья
- e) для непрерывности процесса

Задание № 11

В каком аппарате можно производить непрерывное брожение и дображивание пивного сусла?

Выберите правильный ответ

- a) форфакс
- b) цилиндрикоконический
- c) варочный
- d) горизонтальный
- e) вертикальный

Задание № 12

Какие производственные факторы выделяют как опасные в процессе отделения дробления солода?

Выберите все правильные ответы.

- a) движущиеся части оборудования
- b) пониженная температура
- c) риск отравления CO₂
- d) повышенный радиационный фон
- e) выбросы ядовитых газов
- f) взрывоопасность
- g) замыкание электроцепи

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах

организации процессов производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Этапы развития отечественной промышленности броидильного, пивоваренного, безалкогольного производств.
2. Признаки классификации оборудования пивоваренного, винодельческого спиртового безалкогольного производств.
3. Оборудование для приемки, очистки, хранения и сортировки сырья.
4. Воздушные сепараторы.
5. Зерновые сепараторы.
6. Триеры.
7. Магнитные сепараторы.
8. Оборудование для производства солода. Замочное отделение.
9. Оборудование для солодоращения.
10. Оборудование сушки солода.
11. Росткоотбойные машины и установки.
12. Оборудование для производства пива. Машины для измельчения солода и несоложенных материалов.
13. Заторные аппараты.
14. Фильтрационные аппараты.
15. Сусловарочные аппараты.
16. Аппараты для осветления и охлаждения пивного сула.
17. Оборудование для приготовления ЧКД и его хранения. Оборудование для розлива пива и оформления бутылок.
18. Оборудование для очистки и кондиционирования воды, для приготовления купажа, сиропов, насыщения воды и безалкогольных напитков газом.
19. Оборудование для добычи, розлива и оформления.
20. Средства доставки и приёмки сырья. Оборудование для переработки жирной мезги по белому и красному способу

21. Оборудование для получения суслу, его отстоя, сбраживания, подбраживания, спиртования, типизации.
22. Оборудование для санитарной обработки тары.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой
-------------------------	---

	продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.05.01.01 Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.05.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья,

утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.05.01.01 Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Значение консервной и пищевых концентратной индустрии в Российской Федерации.
2. Материально-техническая база консервной и пищевых концентратной отрасли.
3. Структура технологических линий консервной и пищевых концентратной отрасли.
4. Концепция и приоритеты развития современных видов оборудования для производства консервов и пищевых концентратов.
5. Классификация технологического оборудования.
6. Виды конвейеров для транспортирования и дозирования пищевого сырья при производстве консервов и пищевых концентратов.
7. Оборудование для перемешивания пищевых компонентов консервной и пищевых концентратной отрасли. Типы перемешивающих устройств.
8. Оборудование для смешивания фаршеобразных пищевых сред. Типы фаршемешалок и смесителей.
9. Фаршемешалки. Основные узлы и принцип работы оборудования.
10. Оборудование для разделения (образования) неоднородных дисперсных пищевых систем.
11. Оборудование отрасли для центрифугирования и сепарирования сырья.
12. Конструкции, основные узлы и назначение центрифуг. Принципы действия и параметры работы оборудования.
13. Конструкции, основные узлы и назначение сепараторов. Принципы действия и параметры работы оборудования.
14. Сущность, назначение и виды процессов измельчения. Основные способы дробления, помола и резания.
15. Основные типы и принципы работы оборудования для измельчения и резания пищевого сырья и продукции.
16. Основные типы и принципы работы волчков.
17. Основные типы и принципы работы куттеров.
18. Общие сведения о процессах нагрева и охлаждения пищевых сред.
19. Классификация теплообменников, их устройство и принцип работы.
20. Оборудование для тепловой обработки сырья обжариванием.
21. Оборудование и основные способы пастеризации сырья для производства консервов.
22. Оборудование и основные способы для стерилизации консервов.
23. Основные виды оборудования для расфасовки и упаковки при производстве консервов и пищевых концентратов.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных

вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

- Для мойки наполненной жестяной тары применяется:
 - 1) линейное самотечное гравитационное устройство;
 - 2) машина моечная лопастная А9-КЛА/1;
 - 3) машина универсальная МЖУ-125М;
 - 4) щеточно-моечная машина Т1-КУМ-III.
- Для транспортирования жестяных банок применяется:
 - 1) конвейер шнековый;
 - 2) фрикционный подъемник;
 - 3) элеватор «Гусиная шея»;
 - 4) дефростер типа Н2-ИТА-110.
- Для мойки водорослей, ягод применяется:
 - 1) щеточно-моечная машина;
 - 2) моечно-встряивающая машина типа КМЦ (или А9-КМ2-Ц);
 - 3) барабанная моечная машина А9-КМЛ;
 - 4) горизонтальный винтовой конвейер.
- Для транспортирования стеклянных банок используют:
 - 1) пластинчатый конвейер;
 - 2) скребковый конвейер;
 - 3) роликовый конвейер;
 - 4) фрикционный элеватор.
- Для разделения зеленого горошка предназначены:
 - 1) валико-ленточная машина;
 - 2) гидравлический сортирователь;
 - 3) шнековая калибровочная машина;
 - 4) тросовое калибровочное устройство.
- Используют для размораживания:
 - 1) вакуум-охладитель;
 - 2) дефростер;
 - 3) низкотемпературная установка с тепловым насолом;
 - 4) механизированная ванна для вкусового посола.
- Машина для тонкого измельчения сырья:
 - 1) машина МКРМ для разделки кильки;
 - 2) гомогенизатор ОГБ-5;
 - 3) сепаратор Г9-ГОВ (или ВСЛ);
 - 4) фаршесмеситель.
- Трубчатый подогреватель установлен:
 - 1) в линии натуральных рыбных консервов;
 - 2) в линии производства томат-пасты;
 - 3) в линии натуральных овощных консервов;
 - 4) в линии «Мясо тушеное».
- К наполнителям с нижним расположением дозирующих цилиндров относится:
 - 1) типа ДН-2 для продуктов средней вязкости (томатной заливки, растительного масла);

- 2) типа ДН-3 (Б4-КДН-1-3) для наполнения томатной пастой, повидлом и др.;
 - 3) ИНА-505 для наполнения банок шпротным паштетом;
 - 4) Н2-ИДА-101 для дозирования морской капусты.
10. Роликовое транспортирующее полотно, представляющее собой приводной рольганг установлено:
- 1) в ротационной печи для печеных продуктов;
 - 2) в модернизированной паромасляной печи;
 - 3) в механизированной обжарочной печи без охладителя;
 - 4) в бланширователе ленточном БК.
11. Какой стерилизатор относится к непрерывнодействующим:
- 1) горизонтальный;
 - 2) с гидростатическим затвором;
 - 3) вертикальный типа БАВ-2 (БАВ-4);
 - 4) бессеточный автоклав.
12. В сепараторе барабан посажен на:
- 1) вал-веретено;
 - 2) коническую часть вала;
 - 3) тахометр;
 - 4) держатель с тарелками.
13. Дозатор с расфасовкой «по уровню» установлен:
- 1) в линии яблочного сока;
 - 2) в линии производства джема и варенья;
 - 3) в линии производства томат-пасты;
 - 4) в линии производства «Пюре яблочное».
14. Вакуум-охладитель установлен в линии:
- 1) жестянобаночной;
 - 2) асептического консервирования;
 - 3) в линии натуральных рыбных консервов;
 - 4) в линии компотов.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью;

демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Характеристика предохранения сырья и пищевых продуктов от порчи
4. Общие принципы предохранения сырья и продуктов от порчи
5. Предохранение сырья и продуктов от порчи. Биоз
6. Предохранение сырья и продуктов от порчи. Анабиоз
7. Предохранение сырья и продуктов от порчи. Абиоз
8. Подготовка сырья перед консервированием
9. Мойка сырья. Виды оборудования. Технологические параметры процесса
10. Инспекция, сортировка и калибровка сырья. Технологические параметры процесса.
11. Очистка и измельчение сырья. Технологические параметры процессов
12. Предварительная тепловая обработка сырья. Виды тепловой обработки.
13. Параметры процесса.
14. Укладка продукта в тару и ее герметизация. Виды оборудования для герметизации
15. Характеристика тары для консервов. Плюсы и минусы жестяной и стеклянной тары.
16. Новые виды тары для консервирования. Преимущества
17. Эксгаустирование. Характеристика процесса и технологические параметры
18. Герметизация тары. Особенности герметизации.
19. Микробиологические и теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
20. Факторы, определяющие выбор температуры стерилизации
21. Факторы, определяющие время стерилизации
22. Факторы, влияющие на смертельное время (микробиологическая составляющая)
23. Факторы, влияющие на время проникновения теплоты в глубь продукта
24. (теплофизическая составляющая)
25. Биофизические методы обработки растительного сырья
26. Основная проблема в производстве соков без мякоти
27. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи
28. Повреждение клеток при механических воздействиях
29. Температурный фактор и сокоотдача
30. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
31. Влияние ионизирующих излучений (ИИ) на сокоотдачу плодов и ягод
32. Электроплазмолиз — новый физический метод повышения сокоотдачи
33. Особенности консервирования пищевых продуктов с помощью холода
34. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов, консервированных методом охлаждения
35. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном состоянии

36. Особенности процесса замораживания пищевых продуктов
37. Способы замораживания пищевых продуктов
38. Хранение замороженных пищевых продуктов
39. Размораживание пищевых продуктов
40. Асептическое консервирование пищевых продуктов
41. Особенности стерилизации в автоклавах
42. Общие сведения о хранении готовой продукции

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.05.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.05.01.02 Технология консервов и пищекокцентратов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищекокцентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищекокцентратов	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищекокцентратов, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.05.01.02 Технология консервов и пищевых концентратов	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической безопасности окружающей среды
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Общая характеристика компонентов сырья
4. Состав сырья растительного происхождения
5. Состав сырья животного происхождения
6. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
7. Доставка и прием сырья на предприятие
8. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
9. Очистка и измельчение сырья
10. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
11. Предварительная тепловая обработка сырья
12. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
13. Режимы тепловой обработки
14. Фасовка консервов
15. Экстастирование
16. Герметизация тары
17. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
18. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая составляющая
19. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника стерилизации
20. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов консервирования пищевых продуктов
21. Биологическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
22. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
23. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
24. Электроплазмолиз
25. Основы сушки сырья
26. Подготовка сырья к сушке
27. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
28. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса

29. Метрологическая поддержка средств измерений.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Расчет потерь и отходов при подготовке сырья к консервированию.
2. Расчет необходимого количества химических веществ для сульфитации. Определение процента проникновения сернистого ангидрида в готовый продукт.
3. Расчет видимого и истинного процента ужарки. Расчеты коэффициента сменяемости масла в печи. Мероприятия по экономии масла.
4. Решение задач с использованием формулы стерилизации.
5. Решение задач на определение переводных коэффициентов. Определение необходимого количества банок.
6. Расчет потребности в таре и упаковке. Определение необходимого количества банок, крышек и коробов.
7. Изучение требований нормативной документации к санитарии и гигиене консервных производств.
8. Выполнение технологических расчетов производства натуральных овощных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
9. Выполнение технологических расчетов производства маринадов. График движения сырья, баланс сырья. Расчет количества уксусной кислоты и пряностей.
10. Выполнение технологических расчетов производства квашеной, солёной и моченой продукции. График движения сырья, баланс сырья. Расчет количества соли и пряностей.
11. Выполнение технологических расчетов производства овощных закусочных консервов. График движения сырья, баланс сырья. Расчет количества соуса.
12. Выполнение технологических расчетов производства мясорастительных и рыбораствительных консервов. График движения сырья, баланс сырья.

13. Выполнение технологических расчетов производства обеденных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
14. Выполнение технологических расчетов производства заправочных консервов. График движения сырья, баланс сырья.
15. Выполнение технологических расчетов производства томатного сока, яблочного сока. График движения сырья, баланс сырья.
16. Выполнение технологических расчетов производства томатопродуктов. Определение выхода томатопродуктов. Определение количества выпаренной влаги.
17. Выполнение технологических расчетов производства компотов. Расчет количества сахара.
18. Выполнение технологических расчетов производства пюре плодово-ягодного.
19. Выполнение технологических расчетов производства пюре овощного для детского питания.
20. Методика расчета количества влаги, удаляемой при сушке из продукта.
21. Расчет рабочего пространства сушилки. Выбор сушилки.
22. Расчет расхода сырья на сушку и выхода сушеных овощей.
23. Составление и расчет рецептур смеси сушеных овощей для первых блюд.
24. Составление и расчет рецептур смесей плодов и ягод.
25. Расчет выхода продукции при переработке зерна в крупу.
26. Расчет рецептур и норм расхода сырья при производстве пищевых концентратов сладких блюд. Определение величин потерь и отходов.
27. Расчет рецептур и норм расхода сырья при производстве пищевых концентратов мучных изделий. Определение величин потерь и отходов.
28. Расчет необходимого количества сыпучих компонентов и пищевых добавок. Расчет потребности в упаковке для готовой продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Вопросы	Ответы
1.Обезвоженные продукты или смеси продуктов определенной рецептуры, которые термическую обработку	А) сок Б) пищевые концентраты В) сухое молоко
2.Продукт, который не входит в ассортимент пищевых концентратов	А) консервы Б) полуфабрикаты мучных изделий В) сухие завтраки

3. В какую группу входят десертные пудинги	А) концентраты вторых блюд Б) концентраты третьих блюд В) концентраты первых блюд
4. В состав концентратов обеденных блюд эти товары не входят	А) полуфабрикаты для кексов Б) концентраты первых блюд В) концентраты вторых блюд
5. Изделие, которое готовят из смеси сахара, плодового или ягодного экстракта, манной крупы и т.д. (варят, затем взбивают)	А) кремы сухие Б) мусс В) пудинг
6. Температура хранения пищевых концентратов	А) не выше 20С Б) не выше 30С В) не ниже 10С
7. Влажность воздуха при хранении пищевых концентратов	А) 80-90% Б) 70-75% В) 20-30%
8. Срок хранения концентратов из пшеницы и овсяной крупы макаронные и крупяные концентраты с молоком	А) не более 6 мес. Б) 1 год В) 1 мес.
9. Срок хранения кукурузных палочек	А) 3-7 дней Б) 10 дней В) 15-20 дней
10. Продукт, готовый к употреблению без дополнительной обработки, употребляют с бульоном, чаем, молоком и т.д.	А) сухие завтраки Б) плодовые и овощные порошки В) молочная смесь «Малыш»

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых технологиях производства.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки,

исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Физические методы консервирования
2. Химические методы консервирования
3. Микробиологические методы консервирования
4. Комбинированные методы консервирования
5. Особенности технологии овощных консервов
6. Особенности технологии плодово-ягодных консервов
7. Овощные и фруктовые маринады
8. Консервирование методом высушивания и замораживания
9. Производство сушеных овощей, картофеля и грибов
10. Производство воздушного зерна кукурузы, пшеницы и риса
11. Пищевые концентраты сладких блюд

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям

3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на

дополнительные вопросы комиссии;

б. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической
2. безопасности окружающей среды

3. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
4. Общая характеристика компонентов сырья
5. Состав сырья растительного происхождения
6. Состав сырья животного происхождения
7. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
8. Доставка и прием сырья на предприятие
9. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
10. Очистка и измельчение сырья
11. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
12. Предварительная тепловая обработка сырья
13. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
14. Режимы тепловой обработки
15. Фасовка консервов
16. Эксгаустирование
17. Герметизация тары
18. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
19. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая
20. составляющая
21. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника
22. стерилизации
23. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов
24. консервирования пищевых продуктов
25. Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
26. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
27. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
28. Электроплазмолиз
29. Основы сушки сырья
30. Подготовка сырья к сушке
31. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
32. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса
33. Метрологическая поддержка средств измерений.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических

(семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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 консервов и пищевых концентратов 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 консервов и пищевых концентратов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных
-------------------------	--

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов</p>
Уметь	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства</p>

	консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.05.02.01 Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.05.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.05.02.01 Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического

	<p>исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации</p>	<p>материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и</p>	<p>оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов</p>
--	---	--	---

	технологических процессов производства консервов и пищекокцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	пищеконцентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства консервов и пищекокцентратов	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Какое сырье применяется для производства консервных изделий?
2. Какие белковые вещества мышечной ткани вы знаете?
3. Химический и морфологический состав крови.
4. В чем заключается процесс предохранения жиров от порчи?
5. Какие белки соединительной ткани Вы знаете?
6. В чем заключается пищевая ценность мяса?
7. В чем особенность мяса домашней птицы?
8. В чем заключается процесс созревания мяса?
9. Какие способы холодильной обработки мяса Вы знаете?
10. Из каких тканей состоит мясо?
11. Какие способы переработки скота вы знаете?
12. Назовите основные виды мясного сырья для изготовления консервов и требования к ним?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и

категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. Составить векторную технологическую схему производства предлагаемых к выпуску консервов и определить объекты (точки) контроля по операциям.
2. Выполнить продуктовый расчёт: расчёт основного сырья и вспомогательных материалов на 1 туб.
3. Рассчитать организационное обеспечение производства сырьём, основными и вспомогательными материалами в соответствии с заданной производительностью.
4. Выполнить лабораторные исследования по органолептическим и одному из физико-химических показателей качества готовой продукции, определённых в стандарте. Сделать выводы о качестве исследуемых консервов.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Какой показатель НЕ сохраняет готовый продукт (ягодный порошок) после сушки ягодного пюре на вальцовой сушилке?

Выберите правильный ответ.

- a) витаминная ценность
- b) форма
- c) цвет
- d) размер
- e) запах

Задание №2

Какова максимальная продолжительность хранения укупоренных банок с консервированной продукцией до начала стерилизации или пастеризации?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 10 мин.
- b) не более 20 мин.
- c) не более 30 мин.
- d) не более 40 мин.
- e) не более 60 мин.

Задание № 3

Как называется вид сушки, когда жидкое сырье превращается в сухой продукт посредством распыления сырья в горячем сушильном агенте?

Выберите правильный ответ. а) конвективная

- b) контактная
- c) распылительная
- d) диэлектрическая
- e) сублимационная

Задание № 4

Установите соответствие между характеристикой консистенции (левый столбец) и наименованием продукта (правый столбец) в соответствии с требованиями ГОСТ к органолептическим показателям сушеных овощей.

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Характеристика консистенции»	Правый столбец «Продукт»
a Кусочки твердые, порошок сыпучий	1 зеленый горошек
b эластичные зерна, допускается легкая хрупкость	2 морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная
c стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость	3 картофель
d листья, пластинки, черешки хрупкие	4 зелень петрушки, сельдерей, укропа
	5 чеснок

Задание №5

Перечислите основные причины брака при производстве консервов?

Выберите все правильные ответы.

- a) изменение рецептуры и технологии;
- b) негерметичность укупорки стеклянной банки
- c) нарушение режима стерилизации или пастеризации
- d) использование пластиковой упаковки
- e) нарушение режима стерилизации или пастеризации

- f) нарушение рецептуры и технологии производства консервов
- g) использование сырья, не отвечающего требованиям безопасности

Задание №6

Какие виды брака консервированной продукции различают в зависимости от дефекта? Выберите все правильные ответы.

- a) органолептический
- b) физический
- c) физико-химический
- d) химический
- e) микробиологический
- f) токсикологический
- g) производственный

Задание №7

По каким причинам продукцию считают бракованной? Выберите все правильные ответы.

- a) повреждена индивидуальная упаковка
- b) просрочен срок годности
- c) упаковка вскрыта (нарушена)
- d) продукция изменила свои технологические характеристики
- e) были внесены изменения в технологический процесс
- f) продукция была произведена из сырья разных партий
- g) продукция была изготовлена с применением комплексных пищевых добавок

Задание № 8

Какова температура стерилизации фруктовых консервов в автоклавах? Выберите правильный ответ.

- a) +100°C
- b) +90°C
- c) +80°C
- d) +120°C
- e) +140°C

Задание №9

Каков гарантийный срок технологического оборудования с момента его отгрузки с предприятия-изготовителя? Выберите правильный ответ.

- a) 1 мес.
- b) 3 мес.
- c) 6 мес.
- d) 12 мес.
- e) 15 мес.

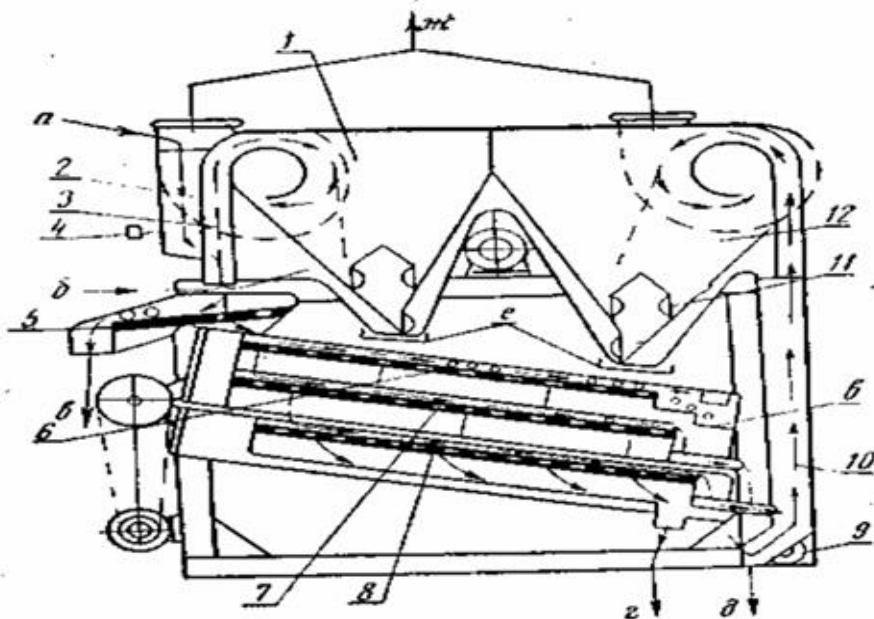
Задание №10

Сколько сит имеет магнитно-ситовой сепаратор для очистки зерна и круп? Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) 5

Задание №11

Что на схеме магнитного сепаратора изображено под цифрой 7?



Выберите правильный ответ.

- a) механизм движения продукта
- b) лента транспортера
- c) сортировочное сито
- d) направляющие
- e) механизм выгрузки продукта

Задание №12

Какое вещество НЕ применяют в качестве антисептического и консервирующего при производстве консервов? Выберите правильный ответ.

- a) лимонная кислота
- b) молочная кислота
- c) соли бензойной кислоты
- d) соли сорбитовой кислоты
- e) соли азотистой кислоты

Задание №13

Какую концентрацию уксусной кислоты в качестве консерванта применяют при производстве консервов из растительного сырья? Выберите правильный ответ.

- a) 1%
- b) 3%
- c) 5%
- d) 7%
- e) 9%

Задание №14

Как называется процесс частичного удаления воздуха из незаполненного продуктом пространства в банках перед закаткой?

Запишите ответ одним словом (им. существительное, ед.ч.).

Ответ: _____

Задание 15

В соответствии с какими показателями проводят расчет потребности в технологическом

оборудовании и средствах механизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов?

Выберите все правильные ответы. а) с технологической схемой

б) с единичной (часовой, сменной) производственной программой цеха (участка, линии)

с) паспортной производительностью оборудования

д) фирмой-производителем оборудования

е) режимом работы предприятия (цеха)

ф) с официальными выходными и праздничными днями

г) с погодной ситуацией

Задание № 16

От чего зависит эффективность очистки зерна на сепараторе?

Выберите правильный ответ.

а) от содержания примесей в зерновой массе до и после очистки

б) от производительности сепаратора

с) от фирмы-производителя сепаратора

д) от вида зерна, поступающего на очистку

е) от влажности зерна, поступающего на очистку

Задание №17

Каков размер санитарно-защитной зоны для предприятий по производству консервов и пищевых концентратов? Выберите правильный ответ.

а) 50 м

б) 100 м

с) 300 м

д) 500 м

е) 1000 м

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства консервов и пищевых концентратов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства
7. Организация внутривозовского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточной производительности предприятий для производства консервов и пищевых концентратов
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства консервов и пищевых концентратов
28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управлением предприятия.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно

выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств,
-------------------------	--

	<p>регулируя параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
Уметь	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
Знать	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.06.01.01 Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.06.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.06.01.01 Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода

маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей	готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Каковы основные требования к процессу экстракции?
2. Каков механизм экстрагирования растительных масел?
3. Каковы основные факторы процесса экстракции?
4. Как устроен и работает вертикальный шнековый экстрактор?
5. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на вертикальном шнековом экстракторе?
6. Как устроен и работает ленточный экстрактор?
7. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на ленточном экстракторе?
8. Как устроен работает карусельный одноярусный экстрактор?
9. Как устроен и работает карусельный двухъярусный экстрактор?
10. Какие способы применяются для первичной очистки масла?
11. Как устроена и работает двойная гущеловушка?
12. Какие основные правила техники безопасности при эксплуатации гущеловушки?
13. Как устроен и работает дисковый механизированный фильтр ФГДС?
14. Какие основные особенности фильтра ФГДС?
15. Какие основные неполадки в работе фильтров ФГДС и меры по их устранению?

16. Как устроена и работает центрифуга НОГШ-325?
17. Какие основные правила эксплуатации центрифуг и НОГШ -325?
18. Какими способами получают материал в виде крупки и лепестка?
19. Как устроена и работает молотковая дробилка типа ДДМ?
20. Какие основные правила эксплуатации молотковой дробилки?
21. Как устроен и работает барабанный калибровочный сепаратор?
22. Как устроен и работает двухпарный плющильный вальцовый станок ФВ600?
23. Каковы особенности вальцового станка ФВ-801к?
24. Каковы причины развития маслозаводов малой мощности?
25. Как классифицируются маслозаводы малой мощности?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Укажите количество в рационе непрогретого растительного масла:

- а) не менее 5-15г
- б) не менее 25-30г +
- в) не менее 50 -70г

Выберите верное. Самыми крупными являются:

- а) ЛПОМП
- б) ЛПВП
- в) ХМ +

Укажите, что является источником водородов для реакций восстановительного синтеза в обмене липидов?

- а) НАДФН₂ +
- б) НАДН₂
- в) ФПН₂(ФАД)

Где происходит окисление жирных кислот в клетке?

- а) в лизосомах;
- б) в митохондриях; +
- в) в цитоплазме

Сколько АТФ образуется при окислении пальмитиновой кислоты?

- а) 130 моль АТФ; +
- б) 100 моль АТФ;
- в) 200 моль АТФ.

К какому классу относится липопропротеинлипаза?

- а) оксидоредуктаз;

- б) лиаз;
- в) гидролаз; +

Максимальная суточная потребность холестерина в мг:

- а) 300 +
- б) 400
- в) 500

Где в организме человека происходит синтез триглицеридов из пищевых жиров?

- а) стенке тонкого кишечника +
- б) селезенке
- в) почках

Что входит в состав лецитина?

- а) фосфор +
- б) ненасыщенные жирные кислоты +
- в) стеролы

Укажите содержание белка в ЛПВП:

- а) 50% +
- б) 30%
- в) 3%

Укажите количество воды, которое образуется при окислении 100 г жира:

- а) 15
- б) 107 г +
- в) 40

Где синтезируются кетоновые тела?

- а) селезенка
- б) печень +
- в) легкие

К какому классу относится холестерин?

- а) спиртов; +
- б) карбоновых кислот;
- в) сложных эфиров.

Укажите, что в составе ЛПОНП?

- а) белки-50%
- б) ТАГ-55% +
- в) ФЛ-40%

Расщепление жира называется:

- а) гликолизом;
- б) липогенезом;
- в) липолизом; +

Что характерно для белой жировой ткани?

- а) является депо жира; +
- б) является депо гликогена;
- в) является депо белков.

Укажите от чего зависит формирование жиров в рационе человека?

- а) времени года +
- б) состава пищи, пола
- в) режима питания

Укажите источник ненасыщенных жирных:

- а) подсолнечное масло
- б) жир рыб +
- в) говяжий жир

Жироподобные вещества:

- а) Глицерин
- б) стерины +
- в) пектин

Что не относится к фосфолипидам?

- а) фосфатидилинозитол
- б) кефалин
- в) церамид +

Что относится к субстратам для пероксидного окисления?

- а) ПНЖК +
- б) пальмитиновая кислота
- в) стерины

Укажите количество атомов углерода в составе пальмитиновой кислоты:

- а) 15
- б) 20
- в) 16. +

Способ тепловой обработки, которые позволят снизить количество жира в рационе:

- а) жарение основным способом
- б) варка +
- в) тушение после обжаривания

Чем представлены фосфатиды жиров?

- а) Лецитином +
- б) Глицерином
- в) Холестерином

Что является основным источником эндогенной воды?

- а) ТАГ +
- б) Холестерин
- в) Фосфолипид

С чьей помощью осуществляется перенос жирной кислоты из цитоплазмы в митохондрии?

- а) карнитина +
- б) АТФ
- в) Малата

В составе чего жиры, синтезированные в печени, поступают в кровь в составе:

- а) холестерина
- б) ЛПОНП; +
- в) ЛПВП.

За сколько витков происходит синтез стеариновой кислоты?

- а) 5 витков;
- б) 8 витков; +
- в) 20 витков.

Лимитирующий фермент в синтезе холестерина:

- а) ГМГКоА-редуктаза; +
- б) фосфолипаза;
- в) пептидаза

Укажите от чего зависит формирование жиров в рационе человека?

- а) характера трудовой деятельности +
- б) режима питания
- в) ассортимента продуктов.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Перечислите традиционные и нетрадиционные виды растительных масел на российском рынке.
2. Укажите ведущих отечественных производителей растительных масел.
3. Представьте классификацию растительных масел по типу их использования потребителем.
4. Что такое «обогащенное» и «смешанное» растительное масло?
5. Какими отличительными потребительскими свойствами обладает смешанное масло?
6. Почему в прогнозах экономистов указывается на будущее снижение доли подсолнечного масла в общей структуре потребления? Какие растительные масла его заменят?
7. Назовите основные технологические процессы современного производства растительных масел
8. Какими способами извлекают масло из масличного сырья?
9. Какие методы рафинации используют в производстве растительных масел?
10. Какие методы рафинации используют для получения рафинированного недезодорированного масла?
11. На чем основан процесс дезодорации растительных масел?
12. Укажите отличительные органолептические характеристики рафинированного дезодорированного масла.
13. Что представляет собой процесс винтеризации?
14. Укажите основные системы и методы обеспечения пищевой безопасности готовой продукции на маслоэкстракционных заводах.
15. Перечислите ассортимент подсолнечного масла на отечественном рынке.
16. Укажите отличительные особенности оливкового и горчичного масла?
17. Какие вредные для человека вещества содержатся в рапсе? Как формируют безопасность рапсового масла?
18. Назовите ассортимент экзотических и целебных растительных масел.
19. Кратко охарактеризуйте их пищевую ценность и потребительские свойства экзотических и целебных растительных масел.
20. Что такое купажные растительные масла?
21. Какие отличительные потребительские характеристики имеет рафинированное дезодорированное вымороженное масло?
22. Какие растительные масла имеют выраженные лечебно-профилактические свойства?
23. Укажите отличительные особенности пальмового и пальмоядрового масла.
24. Охарактеризуйте жирно-кислотный состав масла какао.
25. Какие растительные масла и с какой целью используют для замены гидрированных жиров в рецептуре комбинированных жиров?
26. С какой целью проводят рафинацию кокосового масла?
27. Какая масложировая продукция относится к объектам технического регулирования?
28. Какие правовые документы определяют требования к безопасности пищевой масложировой продукции, участвующей в обороте на территории стран Таможенного союза?
29. Изучите требования Федерального закона «Технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ к безопасности пищевой масложировой продукции, представьте их по этапам жизненного цикла продукции.
30. Назовите элементы маркировки фасованных пищевых жиров, производимых и реализуемых в Российской Федерации?

31. Каковы основные требования к процессу экстракции?
32. Каков механизм экстрагирования растительных масел?
33. Каковы основные факторы процесса экстракции?
34. Как устроен и работает вертикальный шнековый экстрактор?
35. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на вертикальном шнековом экстракторе?
36. Как устроен и работает ленточный экстрактор?
37. Какие особенности эксплуатации и техники безопасности работы на ленточном экстракторе?
38. Как устроен работает карусельный одноярусный экстрактор?
39. Как устроен и работает карусельный двухъярусный экстрактор?
40. Какие способы применяются для первичной очистки масла?
41. Как устроена и работает двойная гущеловушка?
42. Какие основные правила техники безопасности при эксплуатации гущеловушки?
43. Как устроен и работает дисковый механизированный фильтр ФГДС?
44. Какие основные особенности фильтра ФГДС?
45. Какие основные неполадки в работе фильтров ФГДС и меры по их устранению?
46. Как устроена и работает центрифуга НОГШ-325?
47. Какие основные правила эксплуатации центрифуг и НОГШ-325?
48. Какими способами получают материал в виде крупки и лепестка?
49. Как устроена и работает молотковая дробилка типа ДДМ?
50. Какие основные правила эксплуатации молотковой дробилки?
51. Как устроен и работает барабанный калибровочный сепаратор?
52. Как устроен и работает двухпарный плющильный вальцовый станок ФВ600?
53. Каковы особенности вальцового станка ФВ-801К?
54. Каковы причины развития маслозаводов малой мощности?
55. Как классифицируются маслозаводы малой мощности?

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.06.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.06.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей с

программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	масел, жиров и жирозаменителей	внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--------------------------------	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.06.01.02 Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен	-	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Масличное сырье
2. Переработка жиров и масел
3. Исследование жиров и масел
4. Состав и свойства жиров и масел
5. Типы шортенингов
6. Хлебопекарные шортенинги
7. Фритюрные жиры
8. Заменители молочного жира
9. Шортенинги для домашней кулинарии
10. Маргарин
11. Жидкие масла.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Определение массовой доли влаги в масличном сырье при проведении работ, требующих повышенной точности. Определение точек контроля и показателей качества готовой продукции
2. Определение массовой доли влаги в масличном сырье с предварительным подсушиванием
3. Определение массовой доли влаги в масличных семенах без предварительного подсушивания: подготовка семян к анализу, отбор средней пробы.
4. Определение массовой доли влаги в масличных семенах без предварительного подсушивания: сушка семян и расчет влажности семян
5. Определение продолжительности сушки
6. Определение массовой доли сорных и масличных примесей в масличных семенах. Выявить брак, определить и устранить причины его возникновения
7. Определение массовой доли лузги в масличных семенах
8. Определение массовой доли масла в масличных семенах методом исчерпывающей экстракции
9. Определение массовой доли масла в масличных семенах рефрактометрическим методом
10. Определение кислотного числа масла в масличных семенах: подготовка экстракта методом настаивания
11. Определение кислотного числа масла в масличных семенах: титрование экстракта и расчет
12. Определение свойств белков как амфотерных электролитов: определение буферных свойств
13. Определение свойств белков как амфотерных электролитов: цветные реакции
14. Анализ прессового способа извлечения масла из масличных семян
15. Анализ прессового способа извлечения масла из масличных семян. Решение задач
16. Методика определения ожидаемого выхода продукции и отходов при переработке подсолнечных семян по схеме «двукратное прессование». Произвести технологические расчеты
17. Методика определения ожидаемого выхода продукции и отходов при переработке подсолнечных семян по схеме «форпрессование-экстракция». Произвести технологические расчеты
18. Анализ характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для влаготепловой обработки масличного сырья.
19. Анализ характерных неисправностей, возникающих при обслуживании

- оборудования для прессования масличного сырья.
20. Выбор способа прессования и типа пресса в зависимости от свойств перерабатываемого сырья или полуфабриката
21. Расчет производительности прессов и потребляемой энергии. Произвести технологические расчеты

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Вопрос 1. Какие из перечисленных растений используют для получения пищевого растительного масла?

1. горчица
2. эвкалипт
3. лаванда

Вопрос 2 Для получения какого масла используют зародыши семян соответствующего растения?

1. хлопковое
2. льняное
3. кукурузное

Вопрос 3 Какими витаминами богаты растительные масла?

1. витамин С
2. Витамин А
3. витамин Е

Вопрос 4 От чего зависит цвет растительного масла?

1. от вида сырья и способа очистки
2. от способа извлечения масла из сырья
3. от вида сырья

Вопрос 5 Какой вид масла содержит большее количество полезных для организма человека веществ?

1. гидратированное
2. рафинированное
3. нерафинированное

Вопрос 6 С какой целью проводят процесс вымораживания подсолнечного масла?

1. для придания маслу абсолютной прозрачности
2. для улучшения вкуса
3. для увеличения сроков хранения

Вопрос 7 Какой растворитель используют для извлечения масла из сырья путем экстракции?

1. керосин
2. бензин высшей степени очистки
3. ацетон

Вопрос 8 Какой вид растительного масла проходит наиболее полный цикл очистки?

1. рафинированное дезодорированное
2. гидратированное
3. рафинированное дезодорированное

Вопрос 9 Рафинированное дезодорированное подсолнечное масло марки "Примиум" предназначено для

1. Производства продуктов детского и диетического питания
2. Для непосредственного употребления в пищу и для производства продуктов детского и диетического питания
3. Для производства пищевых продуктов и для промышленной переработки

Вопрос 10 Что происходит в процессе дезодарации растительных масел?

1. из масел удаляют свободные жирные кислоты
2. из масел удаляют красящие вещества
3. из масел удаляют вкусоароматические вещества

Вопрос 11. Для извлечения масла из семян применяют способы

- а) отгонки и ректификации;
- б) прессования и экстракции;
- в) выпаривания и конденсации.

Вопрос 12. Обрушивание семян проводят с целью а) отделения примесей от семян;

- б) отделения лузги от ядра;
- в) дробления семян.

Вопрос 13. Мяткой называется

- а) полученный после измельчения семян материал;
- б) полученный после прессования семян материал;
- в) полученный после сушки семян материал.

Вопрос 14. Для извлечения из мятки масла в качестве растворителя применяют

- а) бензин марки А и Б или гексан;
- б) этиловый или метиловый спирт;
- в) дистиллированную воду.

Вопрос 15. Дистилляцию мисцеллы проводят путем

- а) отгонки растворителя;
- б) адсорбции растворителя;
- в) отстаивания растворителя.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукции.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Виды масличного сырья, хранение и очистка
2. Методы подготовки семян к извлечению масла
3. Прессовый способ извлечения масла из масличных семян
4. Экстракционный способ извлечения масла из масличных семян
5. Технология рафинации жиров
6. Классификация эфиромасличного сырья
7. Вспомогательное сырье и материалы в производстве эфирных масел
8. Методы переработки эфиромасличного сырья

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения,

отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;

- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
 - графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
 - доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
 - ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
 - рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».
- «Неудовлетворительно»** выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:
- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
 - пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
 - графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Перечислите традиционные и нетрадиционные виды растительных масел на российском рынке.
2. Укажите ведущих отечественных производителей растительных масел.
3. Представьте классификацию растительных масел по типу их использования потребителем.
4. Что такое «обогащенное» и «смешанное» растительное масло?
5. Какими отличительными потребительскими свойствами обладает смешанное масло?
6. Почему в прогнозах экономистов указывается на будущее снижение доли подсолнечного масла в общей структуре потребления? Какие растительные масла его заменят?
7. Назовите основные технологические процессы современного производства растительных масел
8. Какими способами извлекают масло из масличного сырья?
9. Какие методы рафинации используют в производстве растительных масел?
10. Какие методы рафинации используют для получения рафинированного не дезодорированного масла?
11. На чем основан процесс дезодорации растительных масел?
12. Укажите отличительные органолептические характеристики рафинированного дезодорированного масла.
13. Что представляет собой процесс винтеризации?
14. Укажите основные системы и методы обеспечения пищевой безопасности готовой продукции на маслоэкстракционных заводах.
15. Перечислите ассортимент подсолнечного масла на отечественном рынке.
16. Укажите отличительные особенности оливкового и горчичного масла?
17. Какие вредные для человека вещества содержатся в рапсе? Как формируют безопасность рапсового масла?
18. Назовите ассортимент экзотических и целебных растительных масел.
19. Кратко охарактеризуйте их пищевую ценность и потребительские свойства экзотических и целебных растительных масел.
20. Что такое купажные растительные масла?
21. Какие отличительные потребительские характеристики имеет рафинированное дезодорированное вымороженное масло?
22. Какие растительные масла имеют выраженные лечебно-профилактические свойства?
23. Укажите отличительные особенности пальмового и пальмоядрового масла.
24. Охарактеризуйте жирно-кислотный состав масла какао.

25. Какие растительные масла и с какой целью используют для замены гидрированных жиров в рецептуре комбинированных жиров?
26. С какой целью проводят рафинацию кокосового масла?
27. Какая масложировая продукция относится к объектам технического регулирования?
28. Какие правовые документы определяют требования к безопасности пищевой масложировой продукции, участвующей в обороте на территории стран Таможенного союза?
29. Изучите требования Федерального закона «Технический регламент на масложировую продукцию» № 90-ФЗ к безопасности пищевой масложировой продукции, представьте их по этапам жизненного цикла продукции.
30. Назовите элементы маркировки фасованных пищевых жиров, производимых и реализуемых в Российской Федерации?

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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 растительных масел, жиров и жирозаменителей 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 растительных масел, жиров и жирозаменителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию
-------------------------	---

	<p>технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
<p>Уметь</p>	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать</p>

	<p>оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
<p>Знать</p>	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.06.02.01 Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.06.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.06.02.01 Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,

	<p>технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях,</p>	<p>технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и</p>	<p>эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства растительных масел, модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
--	---	---	--

	<p>подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Производство и реализация продукции
2. Суточной производительности предприятий для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3. Задачи по расчёту показателей производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
4. Расчёт суточной производительности для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
5. Определение рабочего периода

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его

индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

1. По каким основным показателям качества масличное сырье принимается на маслодобывающие предприятия для переработки?
2. В каких нормативных документах регламентируются показатели качества масличных семян? Приведите ограничительные нормы показателей качества для семян горчицы.
3. Перечислите основные показатели качества масла горчичного.
4. Вычертите узел первого прессования семян горчицы (крупы горчичной) по описанию в соответствии с требованиями норм ЕСКД с использованием средств автоматического проектирования (САРП) и автоматизируйте жаровню агрегата прессового для первичного прессования. Укажите параметры процесса первичного прессования для данного вида масличного сырья.
5. Какое из оборудования вычерченного технологического узла наиболее опасно при обслуживании, предложите условия его безопасной эксплуатации.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Какой должна быть влажность семян подсолнечника, направляемых из складского хозяйства на переработку?

Выберите правильный ответ.

- a) 8%
- b) 4%
- c) 14%
- d) 6%
- e) 20%

Задание №2

Какие показатели качества подсолнечных семян контролируются в процессе их хранения на складах и в силосах? Выберите правильный ответ.

- a) температура, массовая доля влаги, зараженность вредителями
- b) температура, массовая доля влаги, зараженность вредителями, цвет и запах
- c) температура, массовая доля влаги, цвет и запах
- d) температура, массовая доля влаги
- e) цвет и запах

Задание №3

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) определяет содержание мыла, оставшегося в масле после щелочной рафинации сырых масел, натуральных жирных кислотах;
- b) определяет массовую долю нежировых примесей;
- c) определяет отсутствие мыла (натриевых солей свободных жирных кислот) в рафинированных маслах после щелочной рафинации, натуральных жирных кислотах;
- d) определяет температуры вспышки;
- e) определяет перекисного числа.

Задание №4

Какова продолжительность экстракции семян подсолнечника при определении содержания сырого жира в семенах подсолнечника при приемке партии семян? Выберите правильный ответ.

- a) 2-2 ч;
- b) 22-24 ч;
- c) 2,2-2,4 ч;
- d) 2 суток;
- e) 3 суток.

Задание №5

Что определяет качественный метод при выявлении показателей качества подсолнечного масла?

Выберите правильный ответ.

- a) содержание мыла, оставшегося в масле после щелочной рафинации сырых масел, натуральных жирных кислотах
- b) массовую долю нежировых примесей
- c) отсутствие мыла в рафинированных маслах после щелочной рафинации

- d) температуры вспышки
- e) перекисное число

Задание №6

Какой должна быть температура поступающего в пресс зерна при содержании жмыха 6-7%? Выберите правильный ответ.

- a) 70-75^oC
- b) 80-90^oC
- c) 95-110^oC
- d) 110-115^oC
- e) 120-135^oC

Задание № 7

Какую температуру зерновой массы при хранении партии семян подсолнечника считают охлаждением в первой степени?

Выберите правильный ответ.

- a) от +10 до 0 ^oC
- b) от +0 до 0,5 ^oC
- c) от - 10 до 0 ^oC
- d) от -10 до -5 ^oC
- e) от +20 до +10 ^oC

Задание № 8

При пережаривании мезги ухудшаются показатели качества подсолнечного масла. Какие показатели ухудшаются? Выберите правильный ответ.

- a) повышается кислотное и перекисное числа
- b) повышаются цветное и кислотное числа
- c) повышаются цветное и перекисное числа
- d) повышаются кислотное, перекисное и цветное числа
- e) повышается влажность, кислотное, перекисное и цветное числа

Задание №9

Какова периодичность контроля в хранилище за качеством поступивших на завод семян подсолнечника с влажностью 6-8 % в осенне-зимнее время при температуре семян плюс 10 ^oC и выше?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в день
- b) один раз в неделю
- c) три раза в месяц
- d) два раза в неделю
- e) два раза в месяц

Задание №10

Какие показатели качества подсолнечного масла ухудшаются при пережаривании мезги? Выберите правильный ответ.

- a) повышается кислотное и перекисное числа
- b) повышаются цветное и кислотное числа
- c) повышаются цветное и перекисное числа
- d) повышаются кислотное, перекисное и цветное числа
- e) повышается влажность, кислотное, перекисное и цветное числа

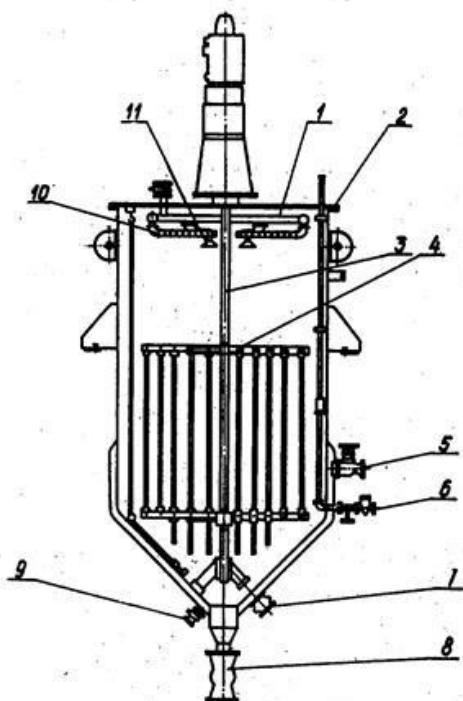
Задание № 11

В соответствии с требованиями безопасности к технологическим стадиям процесса, при наличии какого защитного оборудования проводится процесс измельчения масличного сырья?

- a) при наличии аварийной емкости
- b) при наличии «цедилки»
- c) при наличии приборов контроля частоты вращения валов
- d) при наличии оградительных щитков на вальцевых станках или приборов контроля частоты вращения валов
- e) только при наличии оградительных щитков на вальцевых станках

Задание № 12

Для чего предназначен элемент нейтрализатора, изображенный на схеме под номером 11?



Выберите правильный ответ.

- a) подвод пара
- b) распыление щелочи
- c) смешивание
- d) подача продукта
- e) слив жидкости

Задание №13

Какое оборудование на линии производства растительного масла из семян подсолнечника подвергает измельчению гранулы жмыха?

Выберите правильный ответ.

- a) пятивальцовый станок;
- b) молотковая дробилка;
- c) воздушно-ситовая сортирующая машина;
- d) дисковая мельница;
- e) шахтная сушилка.

Задание №14

Какая аппаратура НЕ используется для отбора, формирования проб семян для проверки качества поставляемых семян подсолнечника?

Выберите правильный ответ.

- a) пробоотборники и щупы различных конструкций
- b) весы гирные или циферблатные
- c) делительно-смешивающие устройства
- d) совки
- e) реторты

Задание №15

Что лежит в основе механического способа производства растительного масла? Выберите правильный ответ.

- a) дробление жареного сырья
- b) прессование измельченного сырья
- c) экстракция сырья
- d) обработка сырья растворителем
- e) сушка сырья

Задание №16

Какой технологический этап в производстве растительного масла является самым надежным способом удаления ядохимикатов?

Выберите правильный ответ.

- a) отбелирование
- b) вымораживание
- c) жарка
- d) гидратация
- e) дезодорация

Задание №17

Для чего применяется оборудование, изображенное на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- a) прессование
- b) измельчение
- c) дробление
- d) растворение
- e) сушка

Задание №18

По какой формуле рассчитывают срок окупаемости нового оборудования, если Т - срок окупаемости, К – капиталовложение, Э - экономический эффект?

Выберите правильный ответ.

- a) $T = \frac{K}{\varepsilon}$
b) $T = K\varepsilon$
c) $T = \frac{K}{2\varepsilon}$
d) $T = 2\frac{K}{\varepsilon}$
e) $T = 2K\varepsilon$

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
«4» - 69-84% верных ответов
«3» - 51-68% верных ответов
«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Требования к качеству сырья для производства различных групп изделий
2. Технология производства жиров и жирозаменителей
3. Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования
4. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики
5. Показатели качества сырья и готовой продукции
6. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при работе
7. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации;
8. Документооборот по выполнению технологических операций и приемке продукции

- при производстве жиров и жирозаменителей
9. Правила оформления и периодичность заполнения документации.
 10. Осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производства жиров и жирозаменителей

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных, регулирования параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, регулирования
-------------------------	---

	<p>параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
Уметь	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
Знать	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.07.01.01 Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.07.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.07.01.01 Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных, регулирования параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Общая классификация технологического оборудования
2. Оборудование для хранения, очистки и сортировки сырья
3. Оборудование для измельчения сырья
4. Перемешивающее, формовочное, прессующее оборудование
5. Сушильное оборудование для пищевых сред
6. Обжарочно-печное оборудование
7. Экстракционное оборудование
8. Дозировочное и фасовочное оборудование
9. Принципиальные схемы дозаторов
10. Способы фасования и упаковывания сыпучих смесей
11. Заверточное оборудование

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

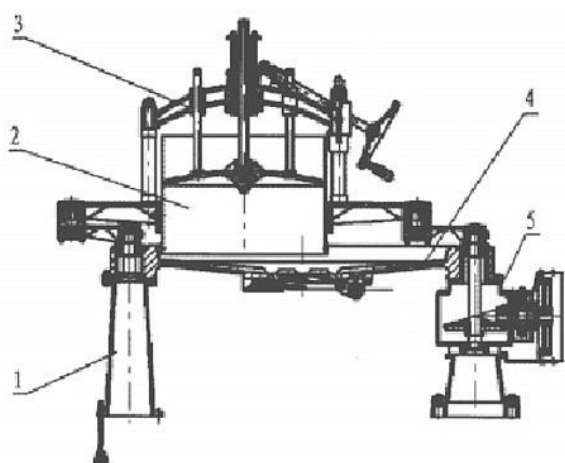
Задание №1

Как называется обработка чайного листа теплым или горячим воздухом, сопровождающаяся изменением его химического состава и потерей влаги? Выберите правильный ответ.

- a) обжаривание чайного листа
- b) завяливание чайного листа
- c) скручивание чайного листа
- d) ферментация чайного листа
- e) фиксация чайного листа

Задание №2

Что на нижеприведенной схеме роллера изображено под цифрой 2?



Выберите правильный ответ.

- a) устройство прессования
- b) вращающее устройство с рычагом
- c) редуктор
- d) барабан скручивания
- e) скручивающий диск

Задание №3

О какой неисправности в работе ротационной установки для обжарки чая говорит чрезмерный нагрев подшипников? Выберите правильный ответ.

- a) поломка лопастей вентилятора
- b) разрыв теплоизоляционной прослойки
- c) недостаток или отсутствие смазки
- d) трещина опорной рамы
- e) отказ контроллера температуры

Задание №4

Чем должны быть снабжены все машины сортировочного цеха на фабрике черного байхового чая?

Выберите правильный ответ.

- a) естественная вытяжка
- b) местный отсос
- c) электрический вентилятор
- d) увлажнитель воздуха
- e) кондиционер

Задание №5

Каков порядок действий при вводе оборудования в эксплуатацию?

Выберите все правильные ответы.

- a) осмотр установленного оборудования
- b) проверка оборудования под нагрузкой
- c) проверка оборудования на холостом ходу
- d) проверка экстренной остановки
- e) проверка не производится

Задание №6

Что применяют для ускорения процесса завяливания при производстве чая?

Выберите правильный ответ.

- a) сушильный барабан
- b) роллер с прессом
- c) завялочная машина
- d) чаесушильная машина
- e) обжарочный агрегат

Задание №7

Что такое ERP-система? Выберите правильный ответ.

- a) система планирования ресурсов предприятия
- b) система телекоммуникационных связей
- c) система автоматизированного производства
- d) система искусственного интеллекта предприятия
- e) система контроля качества продукции

Задание №8

Какая программа является автоматизированной системой управления предприятием?

Выберите правильный ответ.

- a) В2В: Предприятие
- b) 1С: Предприятие
- c) В2С: Предприятие
- d) В2G: Предприятие
- e) 2С: Предприятие

Задание №9

Какой документ оформляют в случае комиссионного обследования поломки оборудования?

Выберите правильный ответ.

- a) решение
- b) приказ
- c) акт
- d) постановление
- e) ведомость

Задание №10

Чем подтверждается принадлежность ферментированного табачного сырья к одной партии?

Выберите правильный ответ.

- a) одной группой влажности
- b) одним сортотипом
- c) одним документом о качестве
- d) одним видом обработки
- e) одним способом сушки.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения процессов

хранения и переработки зерна и семян.

2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Сушка чая. Цель сушки. Сушка, как завершающий технологический процесс переработки чайного сырья.
2. Способы сушки (конвективная, радиационная, сублимационная) и их значение для качества чая.
3. Технологические схемы и прогрессивные способы производства зеленого байхового чая.
4. Современное чайное сырье и пути интенсификации технологических процессов производства черного чая.
5. Технология параллельной переработки чайного сырья на черный и зеленый чай.
6. Технология производства черного чая путем быстрого и глубокого замораживания.
7. Сырье для производства зеленого байхового чая и его особенности.
8. Биохимические принципы производства зеленого байхового чая.
9. Фиксация чая. Цель процесса фиксации. Тепловая обработка пропариванием, горячим увлажненным воздухом.
10. Цель процесса скручивания при производстве зеленого чая. Режимы скручивания.
11. Цель процесса сушки при производстве зеленого чая. Режимы сушки.
12. Основы биохимического контроля в производстве черного байхового чая и зеленого байхового чая.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный

подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.07.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.07.01.02 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических,	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных, регулирования параметров и режимов технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства

		пищевкусовых продуктов и табака	
--	--	---------------------------------	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.07.01.02 Технология субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Технологические свойства табачного сырья и курительных изделий
2. Приемка табачного сырья и составление мешек
3. Увлажнение и расщипка листового табака
4. Смешивание и подготовка табака к резанию
5. Резание табака
6. Подготовка резаного табака к набивке
7. Основные схемы производства папирос и сигарет
8. Изготовление папирос
9. Изготовление сигарет
10. Упаковывание папирос и сигарет
11. Производство других табачных изделий и утилизация табачных отходов
12. Технологический контроль производства
13. Чай-сырье
14. Классификация и характеристика чайных продуктов
15. Классификация китайских чаёв
16. Производство чёрного байхового чая
17. Производство зелёного байхового чая
18. Производство чайных концентратов и красителей
19. Производство заменителей чая
20. Кофе-сырье
21. Методы первичной обработки кофейных зёрен
22. Классификация кофе и кофейных напитков
23. Кофе натуральный жареный в зёрнах и молотый
24. Кофе натуральный растворимый
25. Нерастворимые кофейные напитки
26. Растворимые кофейные напитки.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Оценка качества табака по органолептическим показателям
2. Оценка качества табака по физико-химическим показателям
3. Оценка качества чая по органолептическим показателям
4. Оценка качества чая по физико-химическим показателям
5. Оценка качества кофе по органолептическим показателям
6. Оценка качества кофе по физико-химическим показателям

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

На какой поверхности пола допускается хранить ферментированное табачное сырье в складских помещениях?

Выберите все правильные ответы.

- a) деревянная
- b) кирпичная
- c) щебеночная
- d) асфальтовая
- e) грунтовая

Задание №2

Какова максимально допустимая массовая доля влаги для черного чая?

Выберите правильный ответ.

- a) 0%
- b) 10%
- c) 20%
- d) 15%
- e) 5%

Задание №3

Какое количество ломаных зерен и обломков зерна допускается в жареном кофе в зернах?

Выберите правильный ответ.

- a) 3%
- b) 15%
- c) 10%
- d) 6%
- e) 0%

Задание №4

Какие запахи являются допустимыми для табака курительного тонкорезаного? Выберите все правильные ответы.

- a) запах соуса
- b) запах затхлости
- c) запах сырости
- d) запах плесени
- e) запах ароматизатора

Задание №5

Какой параметр НЕ учитывается при расчете объемов сырья для кофе и зерен, заменяющих кофе?

Выберите правильный ответ.

- a) влажность
- b) отходы при подготовке к обжарке
- c) потери при обжарке (угар)
- d) отходы при размоле
- e) потери при упаковке

Задание №6

Какова принятая норма расхода сырого кофе в килограммах на 1 тонну растворимого кофе? Выберите правильный ответ.

- a) 1230 кг
- b) 9510кг
- c) 6870кг

- d) 3280кг
- e) 1160кг

Задание №7

Каким методом определяют сортность табака?

Выберите правильный ответ.

- a) физико-химическим
- b) механическим
- c) химическим
- d) органолептическим
- e) органическим

Задание №8

Как принимают чай? Выберите правильный ответ.

- a) группами
- b) фракциями
- c) партиями
- d) сортами
- e) поставками

Задание №9

Каким методом определяют влажность табачного сырья при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-минутным
- b) традиционным
- c) 20-минутным
- d) классическим
- e) 40-минутным

Задание №10

По каким показателям качество табачного сырья определяют визуально? Выберите все правильные ответы.

- a) вкус
- b) цвет
- c) запах
- d) зрелость
- e) повреждение вредителями
- f) хрупкость

Задание №11

Что необходимо сделать с зернами перца душистого перед контролем его физико-химических показателей? Выберите правильный ответ.

- a) рассмотреть
- b) понюхать
- c) размолоть
- d) взвесить
- e) разжевать

Задание №12

Какой показатель черного чая НЕ контролируют при разногласиях в оценке его качества? Выберите правильный ответ.

- a) массовая доля влаги
- b) доля сырой клетчатки
- c) общее содержание золы
- d) содержание водорастворимой золы
- e) содержание грубых волокон

Задание №13

Какие показатели жареного кофе контролируют при разногласиях в оценке его качества? Выберите все правильные ответы.

- a) содержание кофеина
- b) общее содержание золы
- c) степень помола
- d) содержание металлических примесей
- e) содержание золы, не растворимой в кислоте
- f) запах
- g) цвет

Задание №14

Какое слово НЕ должно включать наименование на упаковке жареного кофе? Выберите правильный ответ.

- a) молотый
- b) невытый
- c) в зернах
- d) жареный
- e) кофе

Задание №15

Какими манипуляционными знаками маркируются ящики с курительным тонкорезанным табаком?

Выберите все правильные ответы.

- a) «Хрупкое. Осторожно»
- b) «Беречь от излучения»
- c) «Беречь от влаги»
- d) «Беречь от солнечных лучей»
- e) «Скоропортящийся груз»

Задание №16

Какие слова должно включать наименование на упаковке черного чая?

Выберите все правильные ответы.

- a) чай черный
- b) чай мелкий
- c) крупный чай
- d) чай средний
- e) черный чай

Задание №17

Какой продукт получается завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием чайного листа и сушкой?

Выберите правильный ответ.

- a) сырье Лао-ча
- b) полуфабрикат чая
- c) флеш чайного растения

- d) сортовой чайный лист
- e) несортовой чайный лист

Задание №18

Какой процесс сопровождается разрушением структуры ткани чайного листа и приданием ему характерной закрученной формы?

Выберите правильный ответ.

- a) фиксация чайного листа
- b) пропаривание лао-ча
- c) ферментация чайного листа
- d) скручивание чайного листа
- e) обжаривание чайного листа

Задание №19

Какой продукт получается влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика?

Выберите правильный ответ.

- a) кофе черри
- b) мягкий кофе
- c) кофе хаск
- d) жареный кофе
- e) полированный кофе

Задание №20

Что получают замораживанием жидкого кофейного экстракта и удалением льда сублимацией?

Выберите правильный ответ.

- a) декофеинизированный кофе
- b) заваренный кофе
- c) гранулированный кофе
- d) порошкообразный кофе
- e) сублимированный кофе.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии хранения и переработки зерна и семян.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью;

демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Технология производства табака
2. Изготовление папирос
3. Изготовление сигарет
4. Разновидности и сорта чая
5. Технология производства черного байхового чая
6. Технология производства зеленого байхового чая
7. Разновидности и сорта кофе
8. Технология производства кофе натурального жареного в зернах и молотого
9. Технология производства кофе натурального растворимого

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям

3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на

дополнительные вопросы комиссии;

б. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Завяливание – подготовительный процесс при производстве черного
2. Скручивание и ферментация чайного листа.

3. Роль ферментации при производстве черного и красного чая.
4. Сушка чая: цель, способы сушки и их значение для качества чая.
5. Современное чайное сырье и пути интенсификации технологических процессов производства черного чая.
6. Красный и желтый чай: качественные показатели, особенности технологии производства.
7. Основные технологические процессы производства зеленого кирпичного чая.
8. Чайные концентраты как вид готовой продукции.
9. Виды производственного контроля чая и их значение для получения высококачественной продукции.
10. История возделывания и употребления кофе.
11. Производство кофе натурального жареного в зернах.
12. Производство кофе натурального растворимого.
13. Производство нерастворимых кофейных напитков.
14. Производство растворимых кофейных напитков.
15. Влияние различных факторов на накопление сухого вещества в чайном листе.
16. Азотистые вещества чайного листа.
17. Углеводы чайного листа, их роль в процессах жизнедеятельности чайного листа и при его переработке.
18. Таннин чая: состав и свойства.
19. Существующие представления о формировании чайного аромата.
20. Биохимическая характеристика чайного листа.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические,

семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака 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 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического
-------------------------	---

	<p>оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
<p>Уметь</p>	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать</p>

	<p>оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
Знать	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.07.02.01 Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.07.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.07.02.01 Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,

	<p>технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства</p>	<p>на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и</p>	<p>эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака</p>
--	---	--	--

	субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Производство и реализация продукции
2. Суточной производительности предприятий для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
3. Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции
4. Расчёт суточной производительности для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
5. Определение рабочего периода
6. Производительность труда и численность персонала

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих Ваш личный опыт участия в проектной (экспериментальной) работе по разработке и внедрению рецептуры нового продукта для пищевой промышленности и технологических процессов ее производства.

Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (планы-графики мероприятий, грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы, статьи в МИ, ссылки на интернет издания) за период до 5 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.
3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF,

отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.

6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность, представляются на флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.
7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.
8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.
9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.
10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. Какую задачу перед Вами ставили до начала работы в проекте?
2. Какие современные тенденции (в том числе цифровые технологии) Вы применяли в процессе работы по проекту?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности по разработке и внедрению нового вида продукции Вы можете назвать?

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Чем подтверждается принадлежность ферментированного табачного сырья к одной партии? Выберите правильный ответ.

- a) одной группой влажности
- b) одним сортотипом
- c) одним документом о качестве
- d) одним видом обработки
- e) одним способом сушки

Задание №2

Какова максимально допустимая массовая доля влаги для черного чая? Выберите правильный ответ.

- a) 0%
- b) 10%
- c) 20%
- d) 30%
- e) 40%

Задание №3

Какие показатели черного чая НЕ контролируют при разногласиях в оценке его качества?
Выберите все правильные ответы.

- a) массовая доля влаги
- b) доля сырой клетчатки
- c) общее содержание золы
- d) содержание водорастворимой золы
- e) содержание грубых волокон

Задание №4

Для чего характерно присутствие адсорбционно и осмотически связанной влаги?
Выберите все правильные ответы.

- a) коллоидных материалов
- b) крупно кристаллических материалов
- c) мелко кристаллических материалов
- d) аморфных материалов
- e) материалов с гистологической структурой

Задание №5

Как осуществляется сушка токами высокой частоты?
Выберите все правильные ответы.

- a) за счет свойств молекул диэлектрика (высушиваемого материала) поляризоваться под действием электрического поля
- b) за счет высокой энергии излучения инфракрасных волн
- c) за счет ультразвуковых колебаний
- d) за счет сублимации
- e) путем поглощения влаги адсорбентами

Задание №6

Какой продукт получается завяливанием или фиксацией, скручиванием, измельчением, сортированием чайного листа и сушкой?

Выберите правильный ответ.

- a) сырье Лао-ча
- b) полуфабрикат чая
- c) флеш чайного растения
- d) сортовой чайный лист
- e) несортовой чайный лист

Задание №7

Как называется среднее взвешенное количество дефектов, приходящееся на единицу продукции?

Выберите все правильные ответы.

- a) коэффициент дефектности продукции
- b) индекс дефектности продукции
- c) коэффициент сортности продукции
- d) коэффициент весомости показателя качества продукции

е) базовое значение показателя качества продукции

Задание №8

Какие запахи являются допустимыми для табака курительного тонкорезаного? Выберите все правильные ответы.

- a) запах соуса
- b) запах затхлости
- c) запах сырости
- d) запах плесени
- e) запах ароматизатора

Задание №9

Что необходимо сделать с зернами перца душистого перед контролем его физико-химических показателей? Выберите правильный ответ.

- a) рассмотреть
- b) понюхать
- c) размолоть
- d) взвесить
- e) разжевать

Задание №10

Каким методом определяют влажность табачного сырья при разногласиях в оценке его качества?

Выберите правильный ответ.

- a) 10-минутным
- b) традиционным
- c) 20-минутным
- d) классическим
- e) 40-минутным

Задание №11

Какую относительную влажность должно поддерживать технологическое оборудование в роллерном отделении? Выберите правильный ответ.

- a) до 98%
- b) до 78%
- c) до 58%
- d) до 38%
- e) до 18%

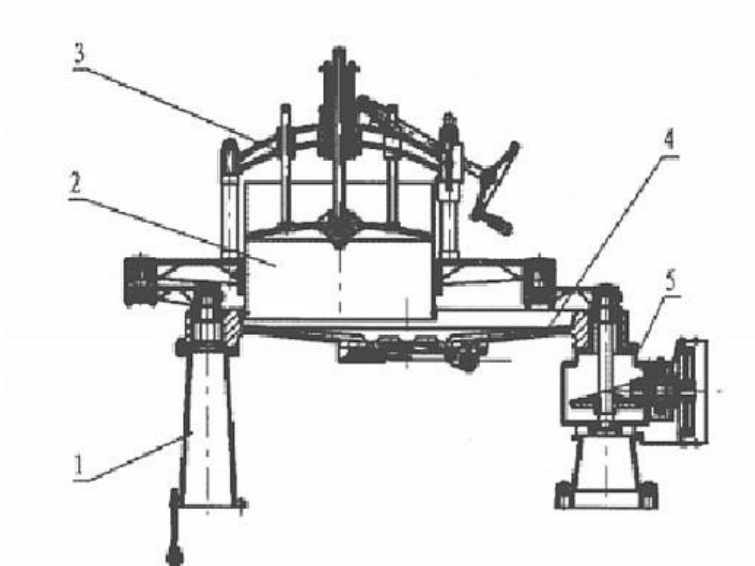
Задание №12

При какой температуре сушат байховые виды чая в конвективных чаесушильных машинах? Выберите правильный ответ.

- a) $50 \pm 5^\circ\text{C}$
- b) $100 \pm 5^\circ\text{C}$
- c) $150 \pm 5^\circ\text{C}$
- d) $200 \pm 5^\circ\text{C}$
- e) $250 \pm 5^\circ\text{C}$

Задание №13

Что на нижеприведенной схеме роллера изображено под цифрой 2?



Выберите правильный ответ.

- a) устройство прессования
- b) вращающее устройство с рычагом
- c) редуктор
- d) барабан скручивания
- e) скручивающий диск

Задание №14

Чем должны быть снабжены все машины сортировочного цеха на фабрике черного байхового чая?

Выберите правильный ответ.

- a) естественная вытяжка
- b) местный отсос
- c) электрический вентилятор
- d) увлажнитель воздуха
- e) кондиционер

Задание №15

Как наносятся вкусо-ароматические добавки в купажном барабане?

Выберите правильный ответ.

- a) погружением в раствор
- b) впрыском из форсунок
- c) длительным замачиванием
- d) капельным орошением
- e) сухим распылением

Задание №16

Как называется природное, идентичное природному или искусственное вещество, само по себе не употребляемое как пищевой продукт или обычный компонент пищи? Выберите все правильные ответы.

- a) основное сырье
- b) вспомогательное сырье
- c) ингредиенты
- d) пищевые добавки
- e) рецептурные компоненты

Задание №17

По какому принципу могут быть определены коэффициенты загрузки машин?

Выберите правильный ответ.

- a) расчетное необходимое количество машин / принятое для установки в потоке количество машин
- b) принятое для установки в потоке количество машин / расчетное необходимое количество машин
- c) расчетное необходимое количество машин / принятое для установки в потоке количество машин
- d) принятое для установки в потоке количество машин;
- e) расчетное необходимое количество машин

Задание №18

Чему равен производственный цикл, если время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1 = 6$, $t_2 = 3$, $t_3 = 4$ минуты, а количество изделий – 8?

Выберите все правильные ответы.

- a) 80 минутам
- b) 104 минутам
- c) 72 минутам
- d) 96 минутам
- e) 12 минутам

Задание №19

С какой обязательной периодичностью необходимо проводить генеральную уборку и дезинфекцию оборудования в производственном помещении?

Выберите правильный ответ.

- a) один раз в квартал
- b) один раз в месяц
- c) каждую смену
- d) каждые сутки
- e) один раз в год

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью;

демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Технология производства черного байхового чая.
2. Завяливание, как подготовительный
3. процесс при производстве черного чая. Необходимое оборудование для различных видов завяливания. Механизация процесса завяливания.
4. Цель и задачи процесса скручивания. Влияние способов скручивания на качество чая.
5. Ферментация, как необходимый процесс для производства черного и красного чая.
6. Сушка чая. Цель сушки. Сушка, как завершающий технологический процесс переработки чайного сырья.
7. Сортировка полуфабриката чая, купаж и упаковка чая. Основы биохимического контроля в производстве черного байхового чая.
8. Технология производства зеленого байхового чая.
9. Технология производства чайных концентратов и красителей.
10. Расфасовка, производственный контроль и хранение чая.
11. Технология производства курительных изделий.
12. Существующие технологические схемы подготовки восточных и крупнолистных табаков к набивке, их преимущества и недостатки. Обоснование выбора той или иной технологической схемы.
13. Технология производства натурального жареного в зернах кофе.
14. Производство кофе натурального растворимого, нерастворимых и растворимых кофейных напитков.
15. Контроль качества сырья и готовой продукции

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья
-------------------------	---

	и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Знать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.08.01.01 Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.08.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.08.01.01 Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических

технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Техническое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Общая классификация технологического оборудования
2. Оборудование для первичной обработки сырья
3. Оборудование для измельчения пищевых сред.
4. Оборудование для перемешивания пищевых сред
5. Оборудование для термической обработки сырья
6. Оборудование для сушки пищевых продуктов, приготовления порошков
7. Оборудование для фасовки и упаковки пищевых продуктов
8. Особенности применения пищевых добавок в производстве различных видов сахарных кондитерских изделий (Шоколад, шоколадные изделия. Карамель. Конфетные массы и начинки. Драже. Халва. Ирис. Мармелад. Пастила).
9. Особенности применения пищевых добавок в производстве различных видов мучных кондитерских изделий (Печенье. Крекеры. Галеты. Пряничные изделия. Вафли. Кексы. Бисквитные рулеты. Выпеченные полуфабрикаты).
10. Особенности применения пищевых добавок и улучшителей в производстве различных видов макаронных изделий.
11. Особенности применения пищевых добавок и улучшителей в хлебопечении.
12. Анализ готовой продукции из торговой сети на предмет выявления искусственных эмульгаторов и пищевых добавок без символа E

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура

речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

В структуру практических работ входят следующие компоненты:

Вводная часть. Преподаватель определяет тему занятий, формирует ее цель, разрабатывает задание, ставит перед студентами вопросы, требует их разрешения, проводит соответствующий инструктаж по выполнению работ, дает методические указания.

Самостоятельная работа студентов. Намечают пути решения поставленных задач, решают их посредством необходимых действий.

Итоговая часть. Преподаватель анализирует работу студента, выявляет ошибки и определяет причину их возникновения, принимает отчет по работе.

При выполнении практических работ предусмотрено обязательно изучение и выполнение требований техники безопасности, правил аварийной безопасности, основ гигиены труда.

Задания соответствуют названию и цели работы и логически связаны между собой.

Методические рекомендации по выполнению задания содержат алгоритм (последовательность шагов) по выполнению данного задания. Студенты должны ответить на контрольные вопросы и подготовить отчет по работе.

Перечень практических работ

1. Приобретение умений по обслуживанию оборудования
2. Регулирование рабочих параметров технологического оборудования
3. Анализ характерных неполадок оборудования
4. Влияние неполадок на ход технологического процесса и выход продукции

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Пищевые добавки — это вещества

- 1) Употребляемые сами по себе как пищевые продукты.
- 2) Повышающие пищевую ценность пищевых продуктов
- 3) Попадающие в пищевые продукты из окружающей среды.
- 4) Специально вводимые в пищевые продукты.

Какое из веществ является пищевым ароматизатором?

- 1) кармин
- 2) аспартам
- 3) этилацетат
- 4) желатин

Какое из веществ является пищевым консервантом?

- 1) аспартам
- 2) пропионат натрия
- 3) а-токоферол
- 4) каротиноиды

Какое из веществ является пищевым красителем?

- 1) тартразин
- 2) сукралоза
- 3) желатин
- 4) глутанат

Какое из веществ является пищевым антиоксидантом?

- 1) цитраль
- 2) пропилгаллат
- 3) этилбутират
- 4) токоферол

Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается.

- 1) клейстеризации;
- 2) инверсии
- 3) денатурации;
- 4) эмульгированию.

Концентрат – фюме добавляют в соусы для

- 1) улучшения консистенции;
- 2) улучшения вкуса
- 3) улучшения цвета;
- 4) снижения калорийности.

Согласно системе кодификации классификация пищевых добавок производится по их назначению, E 100- E182 – это

- 1) красители
- 2) консерванты
- 3) эмульгаторы
- 4) стабилизаторы

Согласно системе кодификации классификация пищевых добавок производится по их назначению, E 200 – это

- 1) красители
- 2) консерванты
- 3) эмульгаторы
- 4) стабилизаторы

Согласно системе кодификации классификация пищевых добавок производится по их назначению, E300 и далее

- 1) антиокислители
- 2) консерванты
- 3) эмульгаторы
- 4) стабилизаторы

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обеспечения производственных процессов.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или

выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Методы контроля содержания сорбиновой кислоты в кондитерских изделиях.
2. Определение качества хлебобулочных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
3. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок.
4. Органолептическая оценка натуральных ароматизаторов (пряностей, солода).
5. Особенности упаковки и маркировки пищевых добавок и улучшителей.
6. Хранение пищевых добавок и улучшителей: условия, сроки и способы.
7. Процессы при хранении пищевых добавок и улучшителей, виды потерь.
8. Транспортирование пищевых добавок и улучшителей, условия и сроки.
9. Оценка качества сахарозаменителей и подсластителей.
10. Применение ферментов в пищевых технологиях.
11. Номенклатура ферментов.
12. Определение качества кондитерских изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
13. Способы получения пищевых добавок.
14. Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.
15. Определение качества макаронных изделий, в состав которых входят технологические улучшители.
16. Определение оптимальной концентрации пищевых добавок.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-

программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.08.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.08.01.02 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и</p>	<p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств с внесением полученных результатов в журналы</p>

		технологических вспомогательных средств	ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.В.08.01.02 Технология пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Курсовая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Что вы понимаете под выражением «пищевые добавки».
2. Что вы понимаете под выражением «технологические улучшители».
3. Что вы понимаете под выражением «биологически активные добавки».
4. Дать определение клейковине пшеничной муки.
5. В каких случаях применение пищевых добавок и улучшителей необходимо.
6. Пищевые добавки и их влияние на здоровье человека.
7. Осуществление контроля за применением пищевых добавок и улучшителей.
8. Какие натуральные пищевые добавки и улучшители вы знаете.
9. Подлинность пиццы. Цель установления подлинности пищевых продуктов.
10. Какие пищевые волокна вы знаете.
11. Источники получения пищевых волокон организмом человека. Их значение в питании.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по

существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Изучение основных характеристик пищевых добавок
2. Исследование синтетического красителя
3. Получение ароматизаторов, идентичных натуральному
4. Характеристика основных загустителей и гелеобразователей
5. Определение подсластителей в кондитерских изделиях и напитках
6. Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов, соблюдении условий и сроков хранения

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Что такое глютамат натрия:
а) подсластитель
б) усилитель вкуса
в) усилитель аромата
2. Какие красители относятся к синтетическим:
а) индигокармин
б) паприка
в) тартразин
3. Какие красители являются натуральными: куркумин сахарный колер
амарант
4. Какие пищевые добавки можно приобрести в розничной торговле:
а) формальдегид

- б) ванилин
в) сахарин
5. К какой группе относятся вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов:
а) антиокислители
б) наполнители
в) загустители
6. Пищевая добавка, не являющаяся антибиотиком:
а) биотин
б) биомицин;
в) аллилизотиоцианат
7. Какие витамины выполняют роль антиоксидантов:
а) РР
б) А
в) С
8. Какой вид капусты отличается наибольшим содержанием витамина С: а)
белокочанная;
б) краснокочанная;
в) кольраби
9. Что такое сорбит:
а) ароматизатор
б) подсластитель
в) консервант
10. Агар-агар получают из:
а) яблок
б) морских водорослей
в) сычуга телят
11. Антиокислители используются для:
а) продления срока хранения продуктов питания
б) подкисления при производстве различных пищевых продуктов
в) установления и поддержания определенного значения рН в пищевых продуктах
12. Стевиозид разрешен к применению:
а) только в России
б) только за рубежом
в) во всех странах
13. Натуральные пищевые добавки, применяющиеся в качестве улучшителей консистенции:
а) агароид пищевой
б) фосфаты натрия
в) пектин
14. Средством регулирования кислотности теста, особенно ржаного, являются:
а) органические кислоты
б) консерванты

в) ферменты

15. Ароматизаторы выпускаются в виде:

- а) жидкости
- б) брикетов
- в) порошка

16. Являются ли ароматизаторами:

- а) измельченные пряности
- б) эфирные масла
- в) коньяки

17. Отбеливание применяют для:

- а) муки
- б) молока
- в) крахмала

18. Оптимальное содержание пищевых волокон в хлебобулочных изделиях:

- а) 20-25%
- б) 30-35%
- в) 5-10%

18. К биологическим консервантам относятся:

- а) диоксид серы
- б) уксусная кислота
- в) бензойная кислота

19. Какие стабилизаторы микробной природы:

- а) декстран
- б) хлористый кальций
- в) фосфолипиды

20. К корневым пряностям относятся:

- а) горчица
- б) фенхель
- в) имбирь

21. Лецитин получают из:

- а) соевого масла
- б) хлопкового масла
- в) подсолнечного масла

22. Целлюлозу добавляют к пищевым продуктам в качестве:

- а) эмульгатора
- б) красителя
- в) пенообразователя

23. К какой группе относятся дрожжи хлебопекарные:

- а) пропелленты
- б) разрыхлители
- в) стабилизаторы

24. Температура хранения раствора эфирного масла должна быть:
- 30-35°C
 - 15-25°C
 - 5-15°C
25. Камедь бобов рожкового дерева используется в качестве:
- загустителя
 - уплотнителя
 - красителя
26. Что относится к антислеживающим веществам:
- присыпки
 - кислоты
 - высушивающие добавки
27. Влагоудерживающим агентом является:
- гелий
 - глицерин
 - хитозан
28. Интенсивные подсластители используются в производстве:
- жевательной резинки
 - хлебобулочных изделий
 - вин
29. В России применяется только:
- сахарный колер I
 - сахарный колер II
 - сахарный колер III
31. Какие подсластители относятся к природным:
- глюкоза
 - лактоза
 - сахарин
32. Подсластитель глициризин получают из:
- листьев дерева *Glycyrrhiza glabra*
 - плодов дерева *Glycyrrhiza glabra*
 - корней дерева *Glycyrrhiza glabra*
33. Цикламаты – это:
- наполнители
 - подсластители
 - загустители
34. Растительное сырье, источник каротиноидов:
- томаты
 - шпинат
 - ягоды бересклета
35. Способы получения натуральных красителей:
- прессование

- б) экстракция водой
в) экстракция водными растворами этанола
36. Крахмал как загуститель применяется при производстве:
а) кондитерских и хлебобулочных изделий
б) напитки
в) мороженое
37. Желирующие агенты образуют с водой:
а) эмульсии
б) высоковязкие растворы
в) гели
38. Запрещено применять консерванты в:
а) молоке
б) кондитерских изделиях
в) муке
39. Для окрашивания алкогольных и безалкогольных напитков применяют такие красители как: а) аннато
б) сахарный колер
в) карамель
40. Какой из синтетических красителей имеет желтый цвет:
а) тартразин
б) индигокармин
в) амарант
41. К пряностям относятся:
а) ваниль
б) куркума
в) имбирь
42. Какой антиокислитель является природным:
а) масло какао
б) пропилгаллат
в) эфиры сахарозы
43. Бензойная кислота представляет собой:
а) бесцветный газ
б) бесцветная жидкость
в) бесцветное кристаллическое вещество
44. К хлебопекарным улучшителям относятся:
а) триацетин
б) сухая пшеничная клейковина
в) гуммиарабик
45. Для изменения реологических свойств теста применяют улучшители:
а) окислительного действия
б) восстановительного действия
в) ферментные препараты

46. Пищевые органические соли применяют в хлебопечении для:
- предотвращения заболевания хлеба картофельной болезнью
 - придания специфического запаха хлебу
 - придания лечебных свойств
47. Эффект отбеливания мякиша хлеба наблюдается при использовании улучшителей:
- ферментные препараты
 - окислительного действия
 - восстановительного действия
48. Источником ферментов для хлебопечения являются:
- сычуг телят
 - микроорганизмы
 - пророщенное зерно
49. ПАВ, применяемые в хлебопечении:
- фосфолипиды
 - алкилбензосульфонат
 - полисорбат 60
50. Минеральные соли, применяемые в хлебопекарной промышленности:
- не оказывают влияния на хлебопекарные дрожжи
 - участвуют в активации хлебопекарных дрожжей
 - ингибируют хлебопекарные дрожжи
51. Сахароза относится к:
- моносахаридам
 - дисахаридам
 - сладким спиртам
52. Оптимальная дозировка комплексных улучшителей качества хлеба составляет:
- 5-10% к массе муки
 - 3-5% к массе муки
 - 0,1-1% к массе муки
53. Пищевые добавки, разрешенные для использования в детском питании:
- пектины
 - лактат аммония
 - нитрат калия
54. Какие группы пищевых добавок используют в производстве макаронных изделий:
- пеногасители
 - уплотнители
 - красители
55. К пищевым добавкам с маркировкой E 100 – 182 относится группа:
- эмульгаторы
 - красители
 - консерванты
56. К пищевым добавкам с маркировкой E 200 – 299 относится группа:

- а) стабилизаторы
- б) усилители вкуса
- в) консерванты

57. К пищевым добавкам с маркировкой Е 300 – 399 относится группа:

- а) антиоксиданты
- б) загустители
- в) разрыхлители

58. Пищевые добавки применяют только для:

- а) сокрытия пороков пищевого сырья
- б) сохранение органолептических свойств
- в) улучшение условий технологических процессов

59. Пищевые добавки, влияющие на структуру и физико-химические свойства продукта:

- а) загустители
- б) регуляторы кислотности
- в) ароматизаторы

60. В России запрещены добавки:

- а) лимонная кислота
- б) бромат калия
- в) карбамид

61. При выборе загустителей и гелеобразователей необходимо учитывать:

- а) формирование желаемой текстуры продукта
- б) вид упаковки
- в) температура хранения готовой продукции

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии производства продукции.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки,

исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Классификация пищевых добавок
2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания
3. Основные критерии безопасности пищевых добавок
4. Натуральные красители
5. Синтетические красители
6. Минеральные красители
7. Поверхностно-активные вещества
8. Основные технологические функции эмульгаторов
9. Природные и синтетические фосфолипиды
10. Загустители, гелеобразователи
11. Пряности и приправы
12. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат
13. Подслащивающие вещества
14. Вещества, повышающие сохранность продуктов и увеличивающие сроки их хранения
15. Технологические добавки
16. Химические методы консервирования
17. Микробиологические методы консервирования

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1. Выбор темы курсового проекта (работы)
2. Разработка рабочего плана курсового проекта (работы)
3. Сбор информации для литературного обзора
4. Обработка результатов обзора литературных источников
5. Оформление курсовой проекта (работы)
6. Подготовка к защите курсовой проекта (работы)

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и

последовательность изложения материала;

3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;

- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент технологических пищевых добавок и улучшителей.
2. Классификация технологических пищевых добавок и улучшителей.
3. Основные критерии безопасности пищевых добавок.
4. Мутагенные свойства пищевых добавок.
5. Антимутагенные свойства пищевых добавок.
6. Кодификация пищевых добавок в России и за рубежом.
7. Информация этикетки пищевых продуктов об использовании в их составе пищевых добавок.
8. Общие сведения и применение красителей, стабилизаторов окраски и отбеливателей.
9. Общие сведения о пищевых ароматизаторах, выбор добавки, придающей вкус и цвет.
10. Свойства и применение усилителей вкуса и аромата.
11. Применение подкислителей.
12. Применение подсластителей и сахарозаменителей.
13. Общие сведения об эмульгаторах, их применение.
14. Общие сведения о загустителях и гелеобразователях.
15. Товарные формы и применение загустителей и гелеобразователей.
16. Определение прочности студня (агарового, агароидного, желатинового, желирующего крахмала, мармеладной массы).
17. Общие сведения и применение консервантов.
18. Общие сведения и применение антиокислителей.
19. Влагодерживающие и антислеживающие агенты, пленкообразователи.
20. Особенности сертификации добавок и продукции, изготовленной с их использованием.
21. Регуляторы кислотности, разрыхлители, разделители. Их характеристика, применение и хранение.
22. Определение активности воды.
23. Свойства пищевых волокон.
24. Систематика пищевых волокон.
25. Использование концентрата пищевых волокон целлюлозы в хлебопечении.
26. Основные химические термины для технолога пищевой промышленности.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях – и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 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 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического
-------------------------	---

	<p>оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
<p>Уметь</p>	<p>анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на</p>

	<p>автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>
<p>Знать</p>	<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.В.08.02.01 Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Паспорт фонда оценочных средств МДК.В.08.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.В.08.02.01 Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования,	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе

	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и</p>	<p>контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля</p>	<p>технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
--	---	--	---

	автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Экспертиза качества веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов
2. Основные типы модификации и виды модифицированных крахмалов, целлюлоза и ее производные

3. Эмульгаторы, стабилизаторы и пенообразователи.
4. Гелеобразователи
5. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию порошкообразных продуктов.
6. Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты.
7. Носители, растворители, разбавители, разделители
8. Эмульгирующие соли. Разрыхлители. Средства для капсулирования.
9. Средства для таблетирования. Пропелленты. Диспергирующие агенты.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая / лабораторная работа

2. Изучение основных характеристик пищевых добавок.
3. Исследование синтетического красителя.
4. Получение ароматизаторов, идентичных натуральному.
5. Характеристика основных загустителей и гелеобразователей.
6. Определение подсластителей в кондитерских изделиях и напитках.
7. Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов,
8. соблюдении условий и сроков хранения

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Задание №1

Каковы показатели качества сиропов?

Выберите правильный ответ.

- а) распадаемость, растворение, микробиологическая чистота
- б) показатель сладости, запах, микробиологическая чистота, консерванты
- в) показатель преломления, плотность, рН, микробиологическая чистота, консерванты
- г) вкус, запах, плотность, рН, микробиологическая чистота
- д) вкус, запах, концентрация сахарозы, растворение

Задание №2

Как называется составная часть сырья, существенно влияющая на формирование качества и количества готовой продукции на стадии производства?

Выберите правильный ответ.

- а) основное сырье
- б) вспомогательное сырье
- в) ингредиенты
- г) пищевые добавки
- д) рецептурные компоненты

Задание №3

Как проводят процессы выпаривания растворов, содержащих термолабильные вещества?

Выберите правильный ответ.

- а) в вакууме
- б) при повышенном давлении
- в) при атмосферном давлении
- г) с помощью сублимационной сушки
- д) с помощью ультразвуковой сушки

Задание №4

Какое вещество используют для повышения стабильности суспензий с гидрофобными веществами?

Выберите правильный ответ.

- а) натрия хлорид
- б) кислота борная
- в) эмульсионный воск
- г) натрия сульфат
- д) глюкоза

Задание №5

Как называется среднее взвешенное количество дефектов, приходящееся на единицу продукции?

Выберите правильный ответ.

- а) коэффициент дефектности продукции

- б) индекс дефектности продукции
- в) коэффициент сортности продукции
- г) коэффициент весомости показателя качества продукции
- д) базовое значение показателя качества продукции

Задание №6

Как называется продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов?

Выберите правильный ответ.

- а) брак
- б) исправимый брак
- в) неисправимый брак
- г) сорт продукции
- д) категория качества продукции

Задание №7

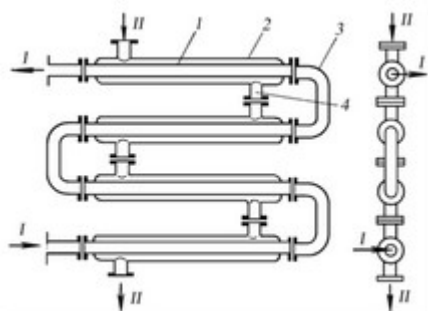
Какая влага относится к физико-механически связанной влаге?

Выберите правильный ответ.

- а) адсорбционная
- б) осмотическая
- в) микрокапилляров
- г) относительная
- д) влага кристаллогидратов

Задание №8

Какой аппарат представлен на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- а) смешительный теплообменник
- б) рекуперативный теплообменник
- в) кожухотрубчатый теплообменник
- г) змеевиковый теплообменник
- д) пластинчатый теплообменник

Задание №9

Какое оборудование используется для получения эмульсий?

Выберите правильный ответ.

- а) скоростные мешалки, рпа, магнитострикционные и электрострикционные излучатели, электроплазмоллизатор импульсный
- б) дисмембратор, дезинтегратор, электроплазмоллизатор
- в) магнитострикционные и электрострикционные излучатели, дезинтегратор
- г) электроплазмоллизатор импульсный, магнитострикционные излучатели
- д) электроплазмоллизатор импульсный, дисмембратор, дезинтегратор, скоростные мешалки

Задание №10

Как называют метрологическое свойство весов показывать правильное соотношение между взвешиваемой массой и массой стандартного груза?

Выберите правильный ответ.

- а) верностью
- б) устойчивостью
- в) чувствительностью
- г) точностью
- д) постоянством показаний

Задание №11

Каким способом получают эмульсию в промышленности с помощью роторнопульсационного аппарата типа РПА?

Выберите правильный ответ.

- а) механического диспергирования
- б) ультразвукового диспергирования
- в) солюбилизации
- г) коацервации
- д) барботирования

Задание №12

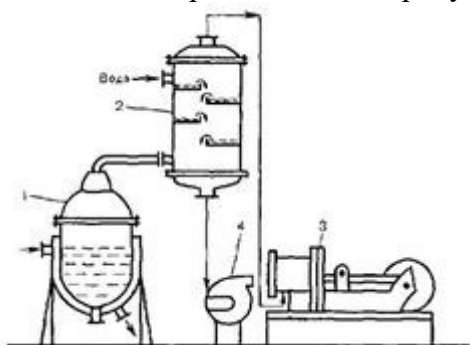
Какое оборудование используют для коллоидного измельчения?

Выберите правильный ответ.

- а) фрикционную, вибрационную, струйную мельниц;
- б) мельницу жерновую, молотковую мельницу
- в) валки, жерновую мельницу
- г) магнитостриктор, десмембратор
- д) шаровую мельницу

Задание №13

Какая схема представлена на рисунке?



Выберите правильный ответ.

- а) вакуум-выпарной установки с противоточным конденсатором смешения
- б) вакуум-выпарной установки с прямоточным конденсатором смешения
- в) вакуум-выпарной установки с кожухотрубчатый теплообменником
- г) вакуум-выпарной установки с рекуперативным теплообменником
- д) вакуум-выпарной аппарат с пластинчатый теплообменником

Задание №14

Какую концентрацию составляет сахароза в простом сахарном сиропе?

Выберите правильный ответ.

- а) 50%

- б) 67%
- в) 58%
- г) 64%
- д) 70%

Задание №15

Какие системы представляют собой суспензии?

Выберите правильный ответ.

- а) однофазную переменного состава, образуемую не менее, чем двумя независимыми компонентами
- б) ультрамикрорегетерогенную, в которых дисперсионной средой является жидкость, дисперсной фазой – мицеллы
- в) гетерогенную дисперсную, содержащую одно или несколько твердых действующих веществ, распределенных в жидкой дисперсионной среде
- г) гетерогенную, состоящую из двух взаимно нерастворимых жидкостей, диспергированных одна в другой
- д) бесформенную, с упругой, вязкой, пластичной дисперсионной средой

Задание №16

Как называется природное, идентичное природному или искусственное вещество, само по себе не употребляемое как пищевой продукт или обычный компонент пищи?

Выберите правильный ответ.

- а) основное сырье
- б) вспомогательное сырье
- в) ингредиенты
- г) пищевые добавки
- д) рецептурные компоненты

Задание №17

По какой формуле определяется скорость конвейера на поточной линии (м/мин)?

Выберите правильный ответ.

- а) шаг конвейера (м) / ритм поточной линии (мин на единицу продукции)
- б) ритм поточной линии (мин на единицу продукции) / шаг конвейера (м)
- в) плановый фонд времени работы в смену или сутки (час) / задание потоку или поточной линии по выработке продукции в смену или сутки (т)
- г) задание потоку или поточной линии по выработке продукции в смену или сутки (т) / плановый фонд времени работы в смену или сутки (час)
- д) плановый фонд рабочего времени, на который рассчитано производственное задание рабочему месту (час, смены, сут.) / производственное задание рабочему месту (единицы продукции)

Задание №18

Как называется машины, производительность которой определяет производительность всей поточной линии?

Выберите правильный ответ.

- а) такой машины нет
- б) ведущая машина потока
- в) головная машина потока
- г) самая главная машина потока
- д) центральная машина потока

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о принципах организации процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Определение понятия «пищевые добавки» и их роль в создании продуктов питания.
2. Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
4. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
5. Перечислите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.
6. Генетическая токсичность вещества и факторы ее определяющие.
7. Схема определения токсической безопасности пищевых добавок.
8. Основные условия, обеспечивающие безопасность применения пищевых добавок.
9. Международные организации, занимающиеся вопросами применения пищевых добавок.
10. Экспертиза пищевой продукции из генетически модифицированных источников.
11. Классификация пищевой продукции по степени безопасности.
12. Классификация пищевых красителей.
13. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?

14. Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды,
15. хлорофиллы, энокрасители? Какие другие представители натуральных красителей Вам известны?
16. Синтетические красители. Перечислите их особенности по сравнению с натуральными красителями.
17. Понятие «цветорегулирующие материалы». Перечислите известных Вам представителей этой группы соединений. Основные группы загустителей и гелеобразователей.
18. Пищевые эмульгаторы и их смежные функции.
19. Ароматизаторы и их роль в технологии продуктов питания.
20. Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
21. Определение «пищевые эссенции». Отличие натуральных ароматизаторов от идентичных натуральным синтетических. Их химический состав.
22. Характеристика пищевых добавок, относящихся к усилителям и модификаторам вкуса.
23. Эфирные масла и их состав.
24. Определение понятия «подслащивающие вещества» и их классификация.
25. Представители интенсивных подсластителей. В чем причина их широкого применения в пищевой технологии?
26. Консерванты и их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
27. Пищевые антиокислители.
28. Механизм действия пищевых антиокислителей в сохранении пищевых продуктов.
29. Основные различия в поведении антиокислителей, синергистов антиокислителей.
30. Антибиотики и их применение в пищевой промышленности.
31. Биологически активные добавки и их классификация.
32. Роль биологически активных добавок в создании современных продуктов питания.
33. Роль биологически активных добавок в питании человека.
34. Нормативно законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.
35. Функциональная роль нутрицевтиков.
36. Физиологическое значение парафармацевтиков для человека.
37. Основные признаки, используемые для классификации нутри- и парафармацевтиков.
38. Пробиотики и синбиотики.
39. Отличие симбиотиков от синбиотиков.
40. Функциональная роль пребиотиков.
41. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы.
42. Основные виды модификаций крахмалов. Их строение и свойства.
43. Каррагины, строение, свойства.
44. Основные стадии получения пектинов. Их классификация.
45. Загуститель полисахаридной природы, полученный микробиологическим путем и его использование.
46. Классификация эмульгаторов.
47. Основные технологические функции эмульгаторов во взаимосвязи с особенностями пищевых систем.
48. Смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов.
49. Отличие эмульгаторов фосфолипидной природы от других и их особенности.
50. Причины, приводящие к слеживанию и комкованию порошкообразных продуктов.
51. Механизмы действия добавок, предотвращающих слеживание и комкование продуктов.
52. Неорганические и органические соединения, разрешенные к применению в пищевых порошках для предотвращения их слеживания.
53. Смежные технологические функции добавок, предотвращающих слеживание.
54. Пены и их применение в пищевой промышленности.
55. Основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам при использовании их в

- качестве пеногасителей.
56. Вещества, используемые в пищевой промышленности для регулирования рН пищевых систем.
 57. Основные классы ферментных препаратов.
 58. Факторы, определяющие влияние на ферментативные реакции.
 59. Ингибиторы, их примеры.
 60. Объяснить использование целлюлозы в технологии безалкогольных напитков.
 61. Ферменты, используемые при экстрагировании растительных масел.
 62. Отличие подсластителей от сахарозаменителей.
 63. Макро-, микронутриенты и минорные компоненты пищи.
 64. Методы для выявления источников потенциальной опасности в пищевых добавках и БАД.
 65. Группы потенциально опасных организмов в составе пищевых добавок и БАД.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ПП.МВ.01.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.01.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры

	<p>смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.01.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.01.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян
2. Организация и осуществление технологического процесса выделения примесей при переработке зерна
3. Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами
4. Работа в производственно-технологической лаборатории

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.
2. Приемка зерна.
3. Обработка зерновых масс.
4. Сушка зерновых масс.
5. Закладка фуражного зерна в полимерные рукава.
6. Подготовка сырья к производству комбикормов
7. Выполнение предварительной очистке зерна на ворохоочистителе.
8. Выполнение первичной очистки зерна на очистительной машине Алмаз,
9. Выполнение очистки семян на триерной установке.
10. Выполнение кондиционирования зерна при производстве муки.
11. Выполнение измельчение зерна при производстве комбикормов.
12. Выполнение дозирования компонентов при производстве комбикормов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной

<p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке
 зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и
 соответствующих общих и профессиональных компетенций** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.01.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.01.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила

	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.01.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.01.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Характеристика зерна как объекта хранения
2. Режимы и способы хранения зерновых масс
3. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении
4. Производство комбикормовой продукции Технология производства комбикормов
5. Вентиляционное оборудование
6. Технологическое оборудование для очистки зерновых масс

7. Технологическое оборудование для очистки зерна при переработке
8. Технологическое оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов
9. Технологическое оборудование для шелушения зерна
10. Технологическое оборудование для дозирования компонентов комбикормов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»

70%-80% - «4»

60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... -низкий уровень

ОК..., ОК... -средний уровень

ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ПП.МВ.02.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.02.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких

	<p>хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий,</p>
--	--	---

		правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.02.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.02.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
4. Работа в производственно-технологической лаборатории

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. 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;
2. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
3. Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;
4. Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
 хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
 технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных
 компетенций** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.02.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.02.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное

	<p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</p>	<p>стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; 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, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из</p>
--	--	---

	растительного сырья
--	---------------------

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.02.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.02.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.
2. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения
3. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий.
4. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения
5. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.
6. Требования к размещению предприятия и его территории.
7. Требования к водоснабжению и канализации.
8. Требования к естественному и искусственному освещению.
9. Требования к отоплению и вентиляции.
10. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию
11. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса
12. Метрологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
13. Экологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
14. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

государственном и иностранном языках	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
--------------------------------------	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий

дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

1
01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ПП.МВ.03.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА

КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.03.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип

	автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.03.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.03.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов
3. Организация и осуществление технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
4. Работа в производственно-технологической лаборатории

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. 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;
2. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
3. Обеспечение технологических режимов производства изделий с использованием крахмала на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;
4. Обеспечение технологических режимов производства с использованием сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам;</p>

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	заданий по самостоятельной работе
--	---	-----------------------------------

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.03.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.03.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила

	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие</p>	<p>первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	---

	технологии	
--	------------	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.03.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.03.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Автоматизированные технологические линии производства. Требования,

- предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.
2. Требования к размещению предприятия и его территории.
 3. Требования к водоснабжению и канализации.
 4. Требования к естественному и искусственному освещению.
 5. Требования к отоплению и вентиляции.
 6. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию
 7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса
 8. Метрологическое обеспечение производства изделий на автоматизированных технологических линиях
 9. Экологическое обеспечение производства изделий на автоматизированных технологических линиях
 10. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства изделий на автоматизированных технологических линиях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1</p> <p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных
 технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных
 компетенций** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.04.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.04.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического

	продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.04.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.04.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
3. Организация и осуществление технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования

правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Приемка и хранение сырья
2. Подготовка сырья к производству
3. Технологическое оборудование общего назначения.
4. Приготовление солода и ферментных препаратов
5. Солодовенный цех.
6. Приготовление сусла из крахмалистого сырья
7. Цех разваривания и осахаривания сырья
8. Брожение сусла. Бродильное отделение.
9. Брагоректификационное отделение.
10. Спирт этиловый ректификованный и его качество.
11. Лаборатория.
12. Производство ликероводочных изделий
13. Подготовка сырья к производству.
14. Склад сырья.
15. Отделение водоподготовки
16. Приготовление сахарного сиропа и колера.
17. Сироповарочное отделение.
18. Приготовление полуфабрикатов ликероводочного производства
19. Ликерное отделение.
20. Приготовление купажа
21. Купажно-фильтрационное отделение
22. Приготовление водок.
23. Очистное отделение.
24. Розлив ликероводочных изделий.
25. Цех розлива.
26. Приемка виноматериалов. Хранение виноматериалов
27. Винодельческие предприятия и организация производства
28. Использование вспомогательных материалов в виноделии
29. Переработка винограда на сусло
30. Дробильно-прессовое отделение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

<p>для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции
 бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на
 автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и
 профессиональных компетенций** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

1

01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.04.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.04.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное

	<p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных</p>	<p>стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при</p>
--	--	---

	технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *экзамена*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.04.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.04.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве

6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Автоматизированные технологические линии производства. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.
2. Требования к размещению предприятия и его территории.
3. Требования к водоснабжению и канализации.
4. Требования к естественному и искусственному освещению.
5. Требования к отоплению и вентиляции.
6. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию
7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса
8. Метрологическое обеспечение производства изделий на автоматизированных технологических линиях
9. Экологическое обеспечение производства изделий на автоматизированных технологических линиях
10. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства изделий на автоматизированных технологических линиях.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов

с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»

70%-80% - «4»

60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... -низкий уровень

ОК..., ОК... -средний уровень

ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

1
01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.05.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.05.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила

	производства консервов и пищевых концентратов	эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищевых концентратов
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.05.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.05.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве консервов и пищевых концентратов
3. Организация и осуществление технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
2. Нормативное обеспечение первичной обработки.
3. Упаковка и хранение продукции.
4. Правила приемки сырья различных видов.
5. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
6. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Размещение сырья на хранение.
10. Передача сырья в производство.
11. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
12. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
13. Разработка рецептуры пищевого концентрата с учетом его пищевой ценности.
14. Выполнение работ по производству пищевого концентрата.
15. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

государственном и иностранном языках	<p>работ; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
--------------------------------------	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий

дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и
 пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и
 соответствующих общих и профессиональных компетенций** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.05.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.05.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила

	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических</p>	<p>первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	--

	<p>процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.05.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.05.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Консервная тара
2. Маринование овощей, плодов и ягод
3. Оборудование для доставки и транспортировки сырья и готовой продукции
4. Оборудование для инспектирования, сортирования и калибрования плодов и овощей
5. Аппараты для стерилизации и пастеризации
6. Сушительные установки
7. Оборудование для быстрозамороженных плодов и овощей.

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	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пицеконцентратов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических
 линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций** в объеме
 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.06.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.06.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип

	<p>производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.06.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
Производственная практика по П.МВ.06.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
3. Организация и осуществление технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Сбор урожая, транспортировка, сдача сырья на производство
2. Прием сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
3. Начальные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
4. Основные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
5. Заключительные стадии производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
6. Хранение готовой продукции, отгрузка товара покупателям
7. Заполнение документации по технике безопасности на производстве
8. Изучение оборудования, используемого при приемке партии сырья для производства
9. Изучение оборудования, используемого для основных этапов производства
10. Изучение оборудования, используемого для заключительных этапов производства
11. Изучение работы оборудования склада готовой продукции
12. Изучение работы транспорта для перевозок готовой продукции.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ПП.МВ.06.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.06.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила

	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем</p>	<p>первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---	--

	автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.06.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.06.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Оборудование для сбора, транспортировки, приемки масличных культур
2. Сепараторы, измельчители, рушально-веечные машины - принцип действия, правила безопасного обслуживания
3. Вальцевые станки, жаровни, прессы, автоклавы - принцип действия, правила безопасного обслуживания
4. Смесители, эмульгаторы, гомогенизаторы, гидрогенизированные колонны - принцип действия, правила безопасного обслуживания
5. Технологические линии, мини-цеха по переработке
6. Оборудование для окончательного обезжиривания, рафинации, дезодорации
7. Оборудование для розлива, упаковки и маркировки готовой продукции
8. Оборудование для хранения, транспортировки готовой продукции.

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	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.07.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.07.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила

	пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака	эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.07.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.07.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
3. Организация и осуществление технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Сбор урожая, транспортировка, сдача сырья на производство
2. Прием сырья для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
3. Начальные стадии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
4. Основные стадии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
5. Заключительные стадии производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
6. Хранение готовой продукции, отгрузка товара покупателям
7. Заполнение документации по технике безопасности на производстве
8. Изучение оборудования, используемого при приемке партии сырья для производства
9. Изучение оборудования, используемого для основных этапов производства
10. Изучение оборудования, используемого для заключительных этапов производства
11. Изучение работы оборудования склада готовой продукции
12. Изучение работы транспорта для перевозок готовой продукции.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.07.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.07.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по

	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации,</p>	<p>проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на</p>
--	--	---

	производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
--	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.07.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.07.02

Виды работ

1. Организация производства
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования

правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Оборудование для сбора, транспортировки, приемки субтропических, пищевкусковых продуктов и табака
2. Сепараторы, измельчители, рушально-веечные машины - принцип действия, правила безопасного обслуживания
3. Вальцевые станки, жаровни, прессы, автоклавы - принцип действия, правила безопасного обслуживания
4. Смесители, эмульгаторы, гомогенизаторы, гидрогенизированные колонны - принцип действия, правила безопасного обслуживания
5. Технологические линии, мини-цеха по переработке
6. Оборудование для окончательного обезжиривания, рафинации, дезодорации
7. Оборудование для розлива, упаковки и маркировки готовой продукции
8. Оборудование для хранения, транспортировки готовой продукции.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусковых продуктов и табака</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

государственном и иностранном языках	<p>работ; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
--------------------------------------	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий

дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных
 технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных
 компетенций** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.08.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.08.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы

	упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.08.01.01 Производственная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.08.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
3. Организация и осуществление технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Сбор урожая, транспортировка, сдача сырья на производство
2. Прием сырья для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
3. Начальные стадии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
4. Основные стадии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
5. Заключительные стадии производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
6. Хранение готовой продукции, отгрузка товара покупателям
7. Заполнение документации по технике безопасности на производстве
8. Изучение оборудования, используемого при приемке партии сырья для производства
9. Изучение оборудования, используемого для основных этапов производства
10. Изучение оборудования, используемого для заключительных этапов производства
11. Изучение работы оборудования склада готовой продукции
12. Изучение работы транспорта для перевозок готовой продукции.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 180 часов
 с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваем ая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

1
01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.МВ.08.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.МВ.08.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное

	<p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и</p>	<p>стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и</p>
--	--	--

	технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2. Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ПП.МВ.08.02.01 Производственная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

Производственная практика по П.МВ.08.02

Виды работ

1. Организация производства

2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
5. Организация труда персонала на производстве
6. Реализация готовой продукции на производстве

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Оборудование для сбора, транспортировки, приемки пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
2. Сепараторы, измельчители, рушально-всечные машины - принцип действия, правила безопасного обслуживания
3. Вальцевые станки, жаровни, прессы, автоклавы - принцип действия, правила безопасного обслуживания
4. Смесители, эмульгаторы, гомогенизаторы, гидрогенизированные колонны - принцип действия, правила безопасного обслуживания
5. Технологические линии, мини-цеха по переработке
6. Оборудование для окончательного обезжиривания, рафинации, дезодорации
7. Оборудование для розлива, упаковки и маркировки готовой продукции
8. Оборудование для хранения, транспортировки готовой продукции.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Использовать профессиональные знания в государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных заданий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций

не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства

пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и

профессиональных компетенций в объеме 180 часов

с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»

70%-80% - «4»

60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... -низкий уровень

ОК..., ОК... -средний уровень

ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,
ДИРЕКТОР

1
01.10.24 13:36 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ППМ.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ППМ.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.2 ОК 01 ОК 09	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда

	<p>испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и</p>	<p>в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов</p>
--	--	---

	средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ППМ.01.01 Производственная практика по ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Производственная практика по ПМ.01

Виды работ

1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов
3. Организация и осуществление технологического процесса
4. Работа в производственно-технологической лаборатории

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества
2. Подготовка расходных материалов
3. Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья
4. Осуществление безопасного хранения, применение и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии нормативно – технической документации
5. Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов
6. Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
7. Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
8. Приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований.
9. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований
10. Приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований
11. Отбор проб для проведения лабораторных исследований питательные среды
12. Отбор проб для проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов
13. Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий
14. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 288 часов

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 3.1				
ПК 3.2				

*** 80% -100% - «5»

70%-80% - «4»

60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

ОК..., ОК... -низкий уровень

ОК..., ОК... -средний уровень

ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ППМ.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ППМ.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5 ОК 01 ОК 09	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных

	<p>условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>	<p>материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01 ОК 09 ПК 4.1-ПК 4.5	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 4.1-ПК 4.5 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

ППМ.02.01 Производственная практика по ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Производственная практика по ПМ.02

Виды работ

1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения
2. Участие в руководстве работой структурного подразделения
3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение и рабочих мест предметами и средствами труда. Инструктаж на рабочем месте
2. Особенности менеджмента, психологии и конфликтологии в профессиональной деятельности. Этика делового общения в коллективе, корпоративная культура
3. Компетенции, профессиональные навыки, знания, умения, личные качества работника на производстве как элементы выстраивания эффективной кадровой модели
4. Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процесса на производстве
5. Техническая документация. Стандарты системы качества для перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки
6. Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры
7. Классификация затрат на производстве, себестоимость продукции, амортизация.
8. Доходы, прибыль, рентабельность работы предприятия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	<p>терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	<p>по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)

- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения
соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 4.1				
ПК 4.2				
ПК 4.3				
ПК 4.4				
ПК 4.5				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ППМ.03.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ППМ.03.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих общих и профессиональных компетенций и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 ОК 01-ОК 09	подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки, эксплуатировать оборудование для обработки сырья, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки сырья, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки сырья.	правила приема товаров; ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию; правила маркировки и сортировки товаров; правила и способы складирования и хранения товаров

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.2, ОК 01-ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа

Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.2 ОК 01-ОК 09	Вопросы к экзамену
----------------------------------	---	-----------------------	--------------------

Задания к практической работе

**ППМ.03.01 Производственная практика по ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Производственная практика по ПМ.03.1 «Приемщик товаров».**

Виды работ:

1. Прием товаров.
 2. Проверка целостности, упаковки, наличия ярлыков и маркировки товаров.
 3. Проверка соответствия маркировки действительному наличию товаров в единице упаковки: пачке, кипе, ящике и т.д.
 4. Сортировка товаров по наименованиям, артикулам, ценам, размерам и пр.
 5. Размещение, хранение и перемещение товаров внутри склада.
- Подготовка товаров к инвентаризации.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приема товаров
2. Ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию
3. Правила маркировки и сортировки товаров
4. Правила и способы складирования и хранения товаров.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.2 Выполнять технологические операции в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;

		заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
---	--	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих общим и профессиональным компетенций в объеме 36 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь), «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.01.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И
ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.01.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных

	<p>обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян</p>
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.01.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса обработки зерна и семян
3. Обслуживание зерноочистительного оборудования

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Морфология и анатомия плодов и семян
2. Качество семенного зерна
3. Отбор проб и подготовка их к анализу
4. Физические свойства зерна
5. Физические свойства зерновой массы
6. Физико-химические и химические методы оценки качества зерна
7. Выявление неполноценного зерна
8. Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи, ячменя и овса) и кукурузы
9. Методы анализа зерна крупяных культур
10. Методы анализа семян бобовых культур
11. Методы анализа семян масличных культур.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>технологическими инструкциями</p>	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.01.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна
 и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих
 общих и профессиональных компетенций** в объеме 72 часа с «___»
 _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.01.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.01.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного

	<p>по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.01.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Структура машин и назначение их элементов
2. Основные формулы, применяемые при расчёте оборудования
3. Определение основных параметров сит для сепараторов
4. Основные параметры для расчёта и конструирования триеров
5. Расчёт и конструирование обоечных машин
6. Основы расчёта молотковых дробилок
7. Особенности расчёта зерносушилок

8. Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства
9. Расчёт производительности технологических участков крупяного производства
10. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.01.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.01.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

УП.МВ.02.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.02.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности

	<p>сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой</p>
--	---	--

		<p>стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД. 1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.02.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами
3. Обслуживание оборудования для приготовления теста

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Анализ структуры производственного процесса.
2. Расчёт длительности производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства.
4. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства.
5. Организация управлением предприятия
6. Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда.
7. Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад
8. Производство и реализация продукции.
9. Определение заработной платы
10. Расчёт экономической эффективности мероприятий

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе

практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.02.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.02.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.02.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и

	<p>стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,</p>	<p>нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; 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, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на</p>
--	---	---

		автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.02.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.02.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки

- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
30. Разработка рецептуры пищевого концентрата с учетом его пищевой ценности.
31. Выполнение работ по производству пищевого концентрата.
32. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.02.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.02.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.03.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.03.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для получения свекловичного сахара, производства различных видов рафинированного сахара, крахмала, сахаристых веществ из крахмала, модифицированных крахмалов, декстрина, саго, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и

		режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.03.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.03.01

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов
3. Обслуживание оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
30. Разработка рецептуры пищевого концентрата с учетом его пищевой ценности.
31. Выполнение работ по производству пищевого концентрата.
32. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.03.01 Ведение технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.03.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.03.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование,

	<p>процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства, рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из растительного сырья, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.03.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.03.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.

3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

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	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.03.02 Организационно-технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.03.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КРАХМАЛА, САХАРА И САХАРИСТЫХ ПРОДУКТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.04.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.04.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование спиртового и ликероводочного производств, винодельческих производств, пивоваренного и безалкогольного производств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные

	виноделия, безалкогольных напитков	технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
--	------------------------------------	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.04.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.04.01

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
3. Обслуживание оборудования для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
30. Разработка рецептуры пищевого концентрата с учетом его пищевой ценности.
31. Выполнение работ по производству пищевого концентрата.
32. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.04.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции
 бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на
 автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и
 профессиональных компетенций** в объеме 72 часа с «___» _____
 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ,
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.04.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.04.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и

	<p>стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить</p>	<p>нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на</p>
--	---	---

	настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.04.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.04.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования

правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной

<p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.04.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции броидильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____
 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА, ПРОДУКЦИИ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И
ВИНОДЕЛИЯ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.05.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.05.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищевых концентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического

		оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищекокцентратов
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.05.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.05.01

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса производства консервов и пищекокцентратов
3. Обслуживание оборудования для производства консервов и пищекокцентратов

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
30. Разработка рецептуры пищевого концентрата с учетом его пищевой ценности.
31. Выполнение работ по производству пищевого концентрата.
32. Оценка качества и организация хранения готовой продукции.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

<p>для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.05.01 Ведение технологического процесса производства консервов и
 пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и
 соответствующих общих и профессиональных компетенций** в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.05.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.05.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного

	<p>по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации</p>	<p>документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях,</p>
--	---	---

	технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.05.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.05.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.05.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.05.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.06.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.06.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства растительных масел, включая оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов, маслосемян, влаготепловой обработки мятки и жмыха, отжима масла, рафинации и дезодорации масла, производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, включая оборудование для темперирования жировой основы, получения эмульсии и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и

	маргарина, приготовления кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров и заменителей жира, производства глицерина и жирных кислот, мыла и синтетических моющих средств, для упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве растительных масел, жиров и жирозаменителей
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.06.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.06.01

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
3. Обслуживание оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах,

обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Составление классификатора сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей
2. Составление логических схем процессов первичной переработки сырья для производства растительного масла, жиров, жирозаменителей.
3. Составление логических схем процессов основного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей
4. Составление логических схем процессов заключительного этапа переработки при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей
5. Применение в пищевой промышленности растительного масла, жиров, жирозаменителей
6. Отходы при производстве растительного масла, жиров, жирозаменителей, их масла, жиров, жирозаменителей, их дальнейшее применение
7. Техника безопасности, санитарные требования и нормы на пищевом производстве.
8. Распространенные причины поломок, аварий, несчастных случаев.
9. Ответственность работодателя и работника
10. Ознакомление с технологическими картами на производстве
11. Организация сервисного обслуживания оборудования на производстве
12. Расчет выхода готовой продукции
13. Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке документов, используемых при транспортировке продукции

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.06.01 Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.06.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.06.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование,

	<p>процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей из растительного сырья на</p>	<p>персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды растительных масел, жиров и жирозаменителей, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на</p>
--	--	--

	автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.06.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.06.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.06.02 Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.06.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ЖИРОВ И ЖИРОЗАМЕНИТЕЛЕЙ
НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.07.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.07.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства субтропических,	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение,

	пищевкусовых продуктов и табака	принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
--	---------------------------------	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.07.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.07.01

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
3. Обслуживание оборудования для производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

<p>питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам,</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.07.01 Ведение технологического процесса производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАБАКА НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.07.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.07.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического

	<p>процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических,</p>	<p>процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства субтропических,</p>
--	--	--

	пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	пищевкусовых продуктов и табака из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
--	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.07.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.07.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки

- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусных продуктов и табака</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	<p>понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.07.02 Организационно-технологическое обеспечение производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.07.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА СУБТРОПИЧЕСКИХ, ПИЩЕВКУСОВЫХ ПРОДУКТОВ И
ТАБАКА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.08.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.08.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, упаковки и маркировки готовой, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой

	технологических вспомогательных средств, вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	продукции, основные технологические операции и режимы работы, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.08.01.01 Учебная практика по ВД.1 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.08.01

Виды работ

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
3. Обслуживание оборудования для производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в соответствии с</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

<p>технологическими инструкциями</p>	<p>при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
П.МВ.08.01 Ведение технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 72 часа с «___» _____
 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.МВ.08.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.МВ.08.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и

	<p>стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации</p>	<p>нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, производимых на автоматизированных</p>
--	--	--

	технологических процессов производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии	технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УП.МВ.08.02.01 Учебная практика по ВД.2 Организационно-технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на автоматизированных технологических линиях

Учебная практика по П.МВ.08.02

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Правила приемки сырья различных видов.
2. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
3. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности.
4. Расчет выборки, определение пробы.
5. Порядок пробоотбора.
6. Требования к качеству различных видов сырья.
7. Порядок оценки качества сырья.
8. Приемка по количеству.
9. Оформление приемочной документации.
10. Размещение сырья на хранение.
11. Передача сырья в производство.
12. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
13. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.
14. Правила первичной переработки сырья.
15. Технологические инструкции по первичной переработке.
16. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.
17. Учет и выход сырья.
18. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.
19. Нормативное обеспечение первичной обработки.
20. Упаковка и хранение продукции.
21. Правила приемки сырья различных видов.
22. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья.
23. Расчет потребности в сырье с учетом норм расхода.
24. Порядок оценки качества сырья.
25. Приемка по количеству.
26. Размещение сырья на хранение.
27. Передача сырья в производство.
28. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.
29. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов.

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	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

автоматизированных технологических линиях	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**П.МВ.08.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
 пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
 на автоматизированных технологических линиях и соответствующих общих и
 профессиональных компетенций** в объеме 72 часа с «___» _____
 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО П.МВ.08.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УПМ.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УПМ.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.2 ОК 01 ОК 09	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования

	<p>пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой</p>	<p>охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения</p>
--	--	---

	продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 2.1-2.2 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УПМ.01.01 Учебная практика по ВД.2 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Учебная практика раздела 1

Виды работ

1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий

Учебная практика раздела №2

Виды работ

1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли.
2. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.
3. Методы контроля качества
4. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.
5. Контроль качества полуфабрикатов
6. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.
7. Оценка качества готовых изделий.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>

	на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы;</p>	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	<p>владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов
 и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из
 растительного сырья и соответствующих общих и профессиональных
 компетенций** в объеме 108 часов с «___» _____ 20__ г. по «___»
 _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ. И
СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УПМ.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УПМ.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих общих и профессиональных компетенций. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5 ОК 01 ОК 09	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья,

	оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1-4.5 ОК 01 ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 4.1-4.5 ОК 01 ОК 09	Вопросы к экзамену

Задания к практической работе

УПМ.02.01 Учебная практика по ВД.2 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Учебная практика раздела №2

Виды работ

1. Участие в планировании структурного подразделения
2. Организация работы структурного подразделения
3. Руководство работой структурного подразделения
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Мероприятия по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и опасных факторов на производстве
2. Разработка мероприятий контроля качества выполняемых работ с применением современных информационных технологий
3. Изучение объема продукции и спроса.
4. Рассмотрение затрат на производство, их виды и классификация
5. Изучение себестоимости продукции и ее экономическая сущность. Ознакомление с процессом ценообразования на продукцию
6. Рассмотрение доходов, прибыли, рентабельности перерабатывающего предприятия
7. Основные производственные показатели, характеризующие эффективность предприятия.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	<p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

	логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину</p>	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	<p>знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	--	--

Критерии оценки зачета

Оценка учебной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ.02 Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих общих и профессиональных компетенций в объеме 108 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 4.1				
ПК 4.2				
ПК 4.3				
ПК 4.4				
ПК 4.5				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ. И СООТВЕТСТВУЮЩИХ ОБЩИХ И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет