

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» _____ 05 _____ 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Разработчик

(подпись)

25.05.2023г.

(дата)

Логунова Л.В.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

| | | |
|----|--|----|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля | 4 |
| 2. | Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..... | 7 |
| 3. | Программа учебной практики УП 02.01..... | 37 |
| 4. | Программа производственной практики ПП 02.01..... | 46 |

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ.02 «*Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях*» обучающийся осваивает основной вид деятельности ведения технологического процесса производства и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 "Технология продуктов питания из растительного сырья", утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2023 г. № 341.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

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 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

уметь:

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, 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

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 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 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

3. Тематический план профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименование междисциплинарного курса (курсов) | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | | |
|------------------------|--|-------------|---|----------------------|---|---|--------------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | | | Самостоятельная работа обучающегося | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лекции, часов | в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Промежуточная аттестация | | | |
| ОК 1, 9 ПК 2.1, 2.2 | МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 227 | 216 | 102 | 114 | - | 9 | - | | |
| | Экзамен по модулю | | | | | | 9 | - | | |

| | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|-----|-----|-----|-----|---|----|---|-----|-----|
| | Всего по МДК | 227 | 216 | 102 | 114 | - | - | - | | |
| | Всего: | 227 | 216 | 102 | 114 | - | 18 | - | 144 | 180 |

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:

ПМ 02 – экзамен по модулю (6 семестр),

МДК 02.01 – экзамен (6 семестр), дифференцированный зачет (5 семестр)

Учебная практика – дифференцированный зачет (5,6 семестр)

Производственная практика – дифференцированный зачет (6 семестр)

МИНОБРНАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий**

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника

Техник-технолог

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

В результате изучения междисциплинарного курса МДК 02.01 «Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» обучающийся осваивает основной вид деятельности ведения производства, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с ФГОС СПО обучающийся должен:

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 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

уметь:

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, 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

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 устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения

учетноотчетной 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.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (результат освоения) | Индикаторы достижения компетенции: |
|-------|-----------------|---|---|
| 1 | ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 2 | ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и |

| | | | |
|---|--------|---|--|
| | | государственном и иностранном языках | <p>бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности |
| 3 | ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб – анализировать состояние рынка продукции и услуг – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – формы и виды документов на новые виды изделий из растительного сырья – 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, |

| | | | |
|---|--------|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – правила первичного документооборота, учета и отчетности – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования |
| 4 | ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства – рассчитывать производственные рецептуры – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – основные технологические процессы производства – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства – методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий – способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства – порядок расчета рецептур, – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования |

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 5, 6 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования.

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Всего часов | Семестр | Семестр |
|---|-------------|---------|---------|
| | | 5 | 6 |
| Общая трудоемкость междисциплинарного курса | 216 | 150 | 66 |
| Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия: | | | |
| лекции | 102 | 72 | 30 |

| | | | |
|---|-----|------------------------|---------------------|
| в том числе в форме практической подготовки | 102 | 72 | 30 |
| практические занятия (ПЗ) | 114 | 78 | 36 |
| в том числе в форме практической подготовки | 114 | 78 | 36 |
| Консультации текущие | - | - | - |
| Курсовая работа | - | - | - |
| Вид аттестации (зачет/экзамен) | 9 | 3 диф. зачет | 6 экзамен |
| Самостоятельная работа обучающегося: | - | - | - |
| Подготовка к тестированию | - | - | - |
| Подготовка к реферату | - | - | - |
| Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену) | 2 | - | 2 |
| Подготовка к практическим занятиям | - | - | - |

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

| № п/п | Наименование раздела междисциплинарного курса | Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы) | Трудоемкость раздела, ак. час | |
|-------|---|--|-------------------------------|---------------------------------|
| | | | в традиционной форме | в форме практической подготовки |
| 1 | Производственный процесс на предприятии и его организация | Структура производственного процесса, длительность производственного цикла на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 20 | 20 |
| 2 | Организация основного производства | Основные понятия и характеристики поточного производства, анализ и организация потока на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 20 | 20 |
| 3 | Организация материально-технического обслуживания | Организация ремонта оборудования, складского хозяйства, внутризаводского транспорта, энергетического хозяйства на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 16 | 16 |

| | | | | |
|---|---|---|----|----|
| 4 | Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы | Производственная мощность и коэффициент её использования, анализ и выявление резервов производственной мощности на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 16 | 16 |
| 5 | Научная организация труда | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии на предприятии. Классификация оборудования, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила ухода за ними. Разделение и кооперация труда Выявление передовых приёмов и методов труда Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад | 20 | 20 |
| 6 | Техническое нормирование труда | Изучение затрат рабочего времени Установление норм выработки и норм обслуживания на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 16 | 16 |
| 7 | Организация заработной платы | Определение группы оплаты труда, сдельных расценок и тарифных ставок при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 16 | 16 |
| 8 | Повышение эффективности производства | Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала, с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции, с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции, с комплексным использованием резервов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 16 | 16 |
| 9 | Производство и реализация продукции | Производство и реализация продукции, суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | 16 | 16 |

| | | | | |
|----|-------------------------------------|--|----|----|
| 10 | Труд и заработная плата | Производительность труда и численность персонала. Фонд заработной платы на предприятиях по выработке хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 16 | 16 |
| 11 | Издержки, прибыль и финансы | Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий, себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции, издержки обращения предприятий, прибыль и рентабельность, фонд экономического стимулирования | 16 | 16 |
| 12 | Организация управлением предприятия | Организация управлением предприятия на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 17 | 16 |
| 13 | <i>Консультации текущие</i> | | - | - |
| 14 | <i>Консультация перед экзаменом</i> | | 2 | - |

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела междисциплинарного курса | Лекции, час | | ПЗ (или С), час | | СРО, час |
|-------|---|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------|
| | | в традиционной форме | в форме практической подготовки | в традиционной форме | в форме практической подготовки | |
| 1 | Производственный процесс на предприятии и его организация | 8 | 8 | 12 | 12 | - |
| 2 | Организация основного производства | 12 | 12 | 12 | 12 | - |
| 3 | Организация материально-технического обслуживания | 8 | 8 | 12 | 12 | - |
| 4 | Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы | 9 | 9 | 8 | 8 | - |
| 5 | Научная организация труда | 12 | 12 | 12 | 12 | - |
| 6 | Техническое нормирование труда | 8 | 8 | 12 | 12 | - |
| 7 | Организация заработной платы | 6 | 6 | 8 | 8 | - |
| 8 | Повышение эффективности производства | 6 | 6 | 8 | 8 | - |
| 9 | Производство и реализация продукции | 12 | 12 | 12 | 12 | - |
| 10 | Труд и заработная плата | 5 | 5 | 6 | 6 | - |
| 11 | Издержки, прибыль и финансы | 8 | 8 | 10 | 10 | - |
| 12 | Организация управлением предприятия | 8 | 8 | 2 | 2 | - |
| 13 | <i>Консультации текущие</i> | | | | | |
| 14 | <i>Консультация перед экзаменом</i> | | 2 | | | |

5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела междисциплинарного курса | Тематика лекционных занятий | Трудоемкость, час |
|-------|--|---|-------------------|
| 1 | Производственный процесс на предприятии и его организация | Структура производственного процесса | 4 |
| | | Длительность производственного цикла | 4 |
| 2 | Организация основного производства | Анализ структуры производственного процесса | 6 |
| | | Расчёт длительности производственного цикла | 6 |
| 3 | Организация материально-технического обслуживания | Организация ремонта оборудования | 2 |
| | | Организация складского хозяйства | 2 |
| | | Организация внутризаводского транспорта | 2 |
| | | Организация энергетического хозяйства | 2 |
| 4 | Производственная мощность хлебо-пекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы | Производственная мощность и коэффициент её использования | 4 |
| | | Анализ и выявление резервов производственной мощности | 4 |
| 5 | Научная организация труда | Разделение и кооперация труда | 4 |
| | | Выявление передовых приёмов и методов труда | 4 |
| | | Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад | 4 |
| 6 | Техническое нормирование труда | Изучение затрат рабочего времени | 4 |
| | | Установление норм выработки и норм обслуживания | 4 |
| 7 | Организация заработной платы | Определение группы оплаты труда | 2 |
| | | Определение сдельных расценок и тарифных ставок | 4 |
| 8 | Повышение эффективности производства | Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала | 2 |
| | | Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции | 2 |
| | | Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции | 2 |
| | | Экономическая эффективность мероприятий, связанных с | 2 |

| | | | |
|----|-------------------------------------|--|---|
| | | комплексным использованием резервов производства | |
| 9 | Производство и реализация продукции | Производство и реализация продукции | 4 |
| | | Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | 4 |
| | | Рабочий период | 4 |
| 10 | Труд и заработная плата | Производительность труда и численность персонала. Фонд заработной платы | 5 |
| 11 | Издержки, прибыль и финансы | Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | 2 |
| | | Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции | 2 |
| | | Издержки обращения предприятий | 2 |
| | | Прибыль и рентабельность. Фонд экономического стимулирования | 2 |
| 12 | Организация управлением предприятия | Организация управлением предприятия | 8 |

5.2.2 Практические занятия

| № п/п | Наименование раздела междисциплинарного курса | Тематика практических занятий | Трудоемкость, час |
|-------|---|--|-------------------|
| 1 | Производственный процесс на предприятии и его организация | Анализ структуры производственного процесса | 6 |
| | | Расчёт длительности производственного цикла | 6 |
| 2 | Организация основного производства | Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства | 6 |
| | | Задачи по расчёту, анализу и организации потока | 6 |
| 3 | Организация материально-технического обслуживания | Задачи по организации ремонта оборудования | 4 |
| | | Задачи по организации складского хозяйства | 2 |
| | | Задачи по организации внутризаводского транспорта | 2 |
| | | Задачи по организации энергетического хозяйства | 4 |
| 4 | Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы | Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования | 4 |

| | | | |
|----|--------------------------------------|--|---|
| | | Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности | 4 |
| 5 | Научная организация труда | Задачи по разделению и кооперации труда | 4 |
| | | Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда | 4 |
| | | Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад | 4 |
| 6 | Техническое нормирование труда | Задачи по изучению затрат рабочего времени | 6 |
| | | Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания | 6 |
| 7 | Организация заработной платы | Расчёт премий | 4 |
| | | Определение заработной платы | 4 |
| 8 | Повышение эффективности производства | Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала | 4 |
| | | Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции | 4 |
| 9 | Производство и реализация продукции | Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции | 4 |
| | | Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | 4 |
| | | Определение рабочего периода | 4 |
| 10 | Труд и заработная плата | Определение производительности труда и численности персонала | 2 |
| | | Расчёт фонда заработной платы | 4 |
| 11 | Издержки, прибыль и финансы | Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет | 2 |

| | | | |
|----|-------------------------------------|---|---|
| | | хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий | |
| | | Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции | 2 |
| | | Расчёт издержек обращения предприятий | 2 |
| | | Определение прибыли и рентабельности | 2 |
| | | Определение фондов экономического стимулирования | 2 |
| 12 | Организация управлением предприятия | Задачи ситуационного типа | 2 |

**в форме практической подготовки*

5.2.3. Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.2.4. Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

Не предусмотрена

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Кузнецова А.А. Технология мучных кондитерских изделий. Технология различных видов теста : учебное пособие : для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.А. Кузнецова, Л.В. Кушнарченко, Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина. – Владивосток : Изд-во Дальневост. федерал. ун-та, 2022 – 99с.

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.-288 с.

4. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий.-2-е изд., испр. и доп.- СПб.: Издательство "Лань", 2023.-428с

5. Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова «Пекарь» М.: - КНОРУС, 2022

6. Чижикова Л.О., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий "Юрайт", 2019

7. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств [Текст] : практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов [и др.] ; ВГУИТ ; науч. ред. Г. О. Магомедов . - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 107 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов [и др.] ; ВГУИТ ; науч. ред. Г. О. Магомедов. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 184 с.

2. Драгилев А.И., Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст] : учебник для СПО / А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов 7-е изд., стер. СПб.: Издательство "Лань", 2023.-428с

3. Технологическое оборудование предприятий кондитерской промышленности [Текст] : учебник для техникумов пищ.пром-сти (гриф Пр.) / О. Г. Лунин, А. И. Драгилев, А. Я. Черноиванник. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Легкая и пищевая пром-сть, 1984. - 384 с.

4. Чернов, М. Е. Оборудование предприятий макаронной промышленности [Текст] : учебник для техникумов пищ. пром-ти (гриф Пр.) / М. Е. Чернов. - Москва : Пищевая пром-сть, 1978. - 232 с.

5. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А.Г. Киселёва, С.В. Макаров; Иван. гос. хим.-технол. ун-т. – Иваново, 2019 – 90 с.

6. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий / Олейникова А. Я., Магомедов Г. О., Мирошникова Т. Н. – Санк-Петербург, 2005.- 482 с.

7. Олейникова А. Я., Магомедов Г. О. Проектирование кондитерских предприятий: учебник/А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 416 с.

8. Березина, Н.А. Проектирование предприятий отраслей. Сборник задач по технологии производства хлебобулочных изделий: учебное пособие для высшего профессионального образования / Н.А. Березина, С.Я. Корячкина. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012 – 178 с.

Периодические издания:

1. Вопросы питания
2. Известия ВУЗов
3. Пищевая промышленность

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова ; ВГУИТ, Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 180 с.

2. Пашенко, Л. П. Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли [Текст]: учеб. пособ./ Л. П. Пашенко, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Ю. Н. Труфанова. – Воронеж, 2012. – 636 с

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | https://www.edu.ru/ |
| Научная электронная библиотека | https://elibrary.ru/defaultx.asp? |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России | https://niks.su/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://window.edu.ru/ |

| | |
|--|---|
| Электронная библиотека ВГУИТ | http://biblos.vsuet.ru/megapro/web |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ | https://minobrnauki.gov.ru/ |
| Портал открытого on-line образования | https://npoed.ru/ |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ» | https://education.vsuet.ru/ |

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова ; ВГУИТ, Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 180 с.

2. Пащенко, Л. П. Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли [Текст]: учеб. пособ./ Л. П. Пащенко, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Ю. Н. Труфанова. – Воронеж, 2012. – 636 с.

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения 3KL», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение– *n-p, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

| | | |
|--|--|--------|
| Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а) | Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. | ПО нет |
|--|--|--------|

| | | |
|--|--|--------|
| | <p>Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p> | |
| <p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p> | <p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p> | ПО нет |
| <p>Учебно- производственн ая лаборатория при научно- учебно- производственн ом центре технологий индустрии гостеприимства</p> | <p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы M-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p> | ПО нет |
| <p>Учебно-научно- производственн</p> | <p>Печь конвекционная Стол разделочный нерж</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| ая лаборатория по хлебопечению Ауд. 306 | Миксер Плита электрическая Электроводонагреватель Машина тестомесильная Шкаф окончательной расстойки Холодильник | |
|---|---|--|

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19) | Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели. | ALT Linux Образование 9 + LibreOffice |
|---|---|---------------------------------------|

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

| | | |
|-----------------|--|--|
| Ресурсный центр | Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами. | Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» |
|-----------------|--|--|

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.02. «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ»**

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цель и задачи учебной практики

Целями практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по изучаемой профессии, формирование общих профессиональных компетенций, а также приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии. подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Выпускник при реализации практической подготовки готовится к следующему виду деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

Процесс прохождения учебной практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии:

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (результат освоения) | Индикаторы достижения компетенции: |
|-------|-----------------|---|--|
| 1 | ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умения: <ul style="list-style-type: none">– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;– выстраивать траектории профессионального и личностного развития;– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составлять план действия;– определять необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;– реализовывать составленный план;– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: <ul style="list-style-type: none">– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |

| | | | |
|---|--------|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| 2 | ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности |
| 3 | ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб – анализировать состояние рынка продукции и услуг – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |

| | | | |
|---|--------|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – технологии производства и организации производственных и технологических процессов – требования к качеству выполнения технологических операций – формы и виды документов на новые виды изделий из растительного сырья – 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, – правила первичного документооборота, учета и отчетности – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования |
| 4 | ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства – рассчитывать производственные рецептуры – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – основные технологические процессы производства – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства – методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий – способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства – порядок расчета рецептур, – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования |

1. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППСЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

Введение

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

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

4.2 Распределение часов по профессиональным модулям

| Профессиональный модуль (наименование) | Кол. недель, (часов) | Перечень формируемых компетенций |
|---|----------------------|--|
| <p>ПМ 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.02.01. УП 02.01</p> | 4 недели (144 часа) | <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 2.1. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ПК 2.2. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> |

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

| Наименование профессионального модуля | Виды работ | Кол. часов | Освоенные компетенции | Формы отчетности | Формы контроля |
|---------------------------------------|------------|------------|-----------------------|------------------|----------------|
| | | 144 | | | |

| | | | | | |
|--|--|----|--|--|---|
| <p>ПМ 02 «Организац нно- технологическ ое обеспечение производства хлеба, хлебобулочны х, макаронных и кондитерских изделий на автоматизиро ванных технологическ их линиях»</p> <p>МДК.02.01. УП 02.01</p> | <p>Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> | 18 | <p>ОК 01, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2</p> | <p>отчет о прохождени и практики, дневник, аттестацион ный лист, характерист ика</p> | <p>задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p> |
| | <p>Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизирован ных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> | 18 | | | |
| | <p>Производственно- технологический контроль на предприятиях отрасли. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.</p> | 16 | | | |
| | <p>Поддержание установленных технологией режимов и режимных парамет ров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и конди терских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> | 14 | | | |
| | <p>Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p> | 14 | | | |
| | <p>Методы контроля качества сырья и</p> | 14 | | | |

| | | | | | |
|--|--|----|--|--|--|
| | продукции. Контроль качества полуфабрикатов | | | | |
| | Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Оценка качества готовых изделий | 12 | | | |
| | Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; | 14 | | | |
| | Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; | 12 | | | |
| | Обобщение материала, составление отчета | 12 | | | |

5 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1.Основная литература

5.1. Основная литература:

1. Кузнецова А.А. Технология мучных кондитерских изделий. Технология различных видов теста : учебное пособие : для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.А. Кузнецова, Л.В. Кушнарченко, Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина. – Владивосток : Изд-во Дальневост. федерал. ун-та, 2022 – 99с.

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.-288 с.

4. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий.-2-е изд., испр. и доп.- СПб.: Издательство "Лань", 2023.-428с
5. Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова «Пекарь» М.: - КНОРУС, 2022
6. Чижикова Л.О., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий "Юрайт", 2019
7. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств [Текст] : практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов [и др.] ; ВГУИТ ; науч. ред. Г. О. Магомедов . - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 107 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 76 с. — ISBN 978-5-00032-022-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71659>
2. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова ; ВГУИТ, Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 180 с.
3. Пащенко, Л. П. Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли [Текст]: учеб. пособ./ Л. П. Пащенко, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Ю. Н. Труфанова. – Воронеж, 2012. – 636 с.
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.

5.3 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2022. – 18 с. - [ЭИ].

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | https://www.edu.ru/ |
| Научная электронная библиотека | https://elibrary.ru/defaultx.asp? |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России | https://niks.su/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://window.edu.ru/ |
| Электронная библиотека ВГУИТ | http://biblos.vsu.ru/megapro/web |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ | https://minobrnauki.gov.ru/ |
| Портал открытого on-line образования | https://npoed.ru/ |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ» | https://education.vsu.ru/ |

6. Материально-техническое обеспечение практики

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При практической подготовке обучающихся по дисциплине используется:

| | | |
|--|--|--|
| Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены (ауд. 419) | Комплекты мебели для учебного процесса – 10 шт., Микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп E-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, термостат с охлаждением TCO-1/80, Ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран, Маркерная доска Информационные стенды, справочные материалы; | Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart |
| Кабинет Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий (ауд. 17) | Проектор EpsonEB-W9 – 1 шт.; Крепление проектора потолочное универсальное IC-PR-1tTitanium – 1 шт.; Экран настенный ScreenMediaMW 153x153–1шт.; Маркерная доска; Комплект учебной мебели; Информационные стенды, справочные материалы. | |
| Мастерская – учебная пекарня, Кабинет Технологического оборудования хлебопекарного производства, (ауд.206) | Комплект мебели для учебного процесса. Печь хлебопекарная, тестомесильная машина, весы - 4шт, термостат, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 МЗЗ», мельница зерновая ЛМЗ. Наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов. | |
| Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210) | Комплект мебели для учебного процесса. Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка. Наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов. | |
| Учебно-научно-производственная лаборатория по хлебопечению ауд. 306 | Печь конвекционная UNOX 23 – 3 шт. Стол разделочный нерж. – 7 шт. Миксер BOSH – 1шт; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF – 1шт; Весы настольные циферблатные – 2 шт. Плита электрическая – 1шт; Электроводонагреватель BOSH – 1шт Машина тестомесильная – 3шт; Шкаф окончательной расстойки – 6шт; Холодильник – 1 шт. | |

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

| | | |
|---|---|---|
| Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19) | Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели. | ALT Linux Образование 9 + LibreOffice |
|---|---|---|

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

| | | |
|-----------------|--|--|
| Ресурсный центр | Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами. | Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» |
|-----------------|--|--|

7. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируется в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.02. «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ»**

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности)

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Техник-технолог

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цель и задачи производственной практики

Целями освоения производственной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Выпускник при реализации практической подготовки готовится к следующему виду деятельности:

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

| Код | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции |
|-------|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умения: <ul style="list-style-type: none">– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составлять план действия;– определять необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;– реализовывать составленный план;– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: <ul style="list-style-type: none">– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;– методы работы в профессиональной и смежных сферах;– структуру плана для решения задач;– порядок оценки результатов решения задач |

| | | |
|--------|---|---|
| | | профессиональной деятельности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 2.1 | 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 2.2 | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | |

3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Варина Мама», ООО «ЭКОХЛЕБ», ООО «Дрова», ООО «Основы Вкуса», ОАО «Тобус», ООО «Центральный рынок».

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

Введение

1 Характеристика базового предприятия.

2. Технологическое оборудование используемое для приготовления изделий

3. Технология приготовления изделий

4. Контроль качества готовых изделий

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

4.2 Распределение часов по профессиональным модулям

| Профессиональный модуль (наименование) | Кол. недель, (часов) | Перечень формируемых компетенций |
|---|----------------------|--|
| ПМ 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.02.01. ПП 02.01 | 5 недели (180 часов) | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. 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 |

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

| Наименование профессионального модуля | Виды работ | Кол. часов | Освоенные компетенции | Формы отчетности | Формы контроля |
|--|---|------------|--------------------------------|-------------------------------|--|
| ПМ 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, | | 180 | | | |
| | Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности | 8 | | | |
| | Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на | 32 | ОК 01, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2 | отчет о прохождении практики, | задания соответствующего видам работ по ФОС, |

| | | | | |
|---|---|----|---|--|
| <p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.02.01. ПП 02.01</p> | <p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> | | <p>дневник, аттестационный лист, характеристика</p> | <p>выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p> |
| | <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> | 8 | | |
| | <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> | 18 | | |
| | <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> | 18 | | |
| | <p>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> | 18 | | |
| <p>Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на</p> | 10 | | | |

| | | | | |
|--|--|----|--|--|
| | специальном технологическом оборудовании; | | | |
| | Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; | 26 | | |
| | Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства; | 24 | | |
| | Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; | 18 | | |

Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература:

1. Кузнецова А.А. Технология мучных кондитерских изделий. Технология различных видов теста : учебное пособие : для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.А. Кузнецова, Л.В. Кушнарченко, Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина. – Владивосток : Изд-во Дальневост. федерал. ун-та, 2022 – 99с.

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.-288 с.

4. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий.-2-е изд., испр. и доп.- СПб.: Издательство "Лань", 2023.-428с

5. Г.В. Ткачева, Н.И. Селина, Н.В. Шестакова «Пекарь» М.: - КНОРУС, 2022

6. Чижикова Л.О., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий "Юрайт", 2019

7. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающих производств [Текст] : практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов [и др.] ; ВГУИТ ; науч. ред. Г. О. Магомедов . - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 107 с.

6.3. Дополнительная литература

5. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 76 с. — ISBN 978-5-00032-022-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71659>

6. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) [Текст] : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова ; ВГУИТ, Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 180 с.

7. Пашенко, Л. П. Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли [Текст]: учеб. пособ./ Л. П. Пашенко, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Ю. Н. Труфанова. – Воронеж, 2012. – 636 с.

8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с.

5.3 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2022. – 18 с. - [ЭИ].

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | https://www.edu.ru/ |
| Научная электронная библиотека | https://elibrary.ru/defaultx.asp? |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России | https://niks.su/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://window.edu.ru/ |
| Электронная библиотека ВГУИТ | http://biblos.vsu.ru/megapro/web |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ | https://minobrnauki.gov.ru/ |
| Портал открытого on-line образования | https://npoed.ru/ |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ» | https://education.vsu.ru/ |

6. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники

безопасности: ООО «Варина Мама», ООО «ЭКОХЛЕБ», ООО «Дрова», ООО «Основы Вкуса», ОАО «Тобус», ООО «Центральный рынок».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

| | |
|---|--|
| Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19) | ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект мебели |
|---|--|

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

| | | |
|-----------------|--|--|
| Ресурсный центр | Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами. | Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» |
|-----------------|--|--|

7. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируется в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17 ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

| Код | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции |
|-------|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности |

| | | |
|--------|--|--|
| ПК 2.1 | <p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб – анализировать состояние рынка продукции и услуг – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – формы и виды документов на новые виды изделий из растительного сырья – 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, – правила первичного документооборота, учета и отчетности – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования |
| ПК 2.2 | <p>Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести основные технологические процессы производства – рассчитывать производственные рецептуры – контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства – проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания – осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – основные технологические процессы производства – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий – способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства – принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства – порядок расчета рецептур, – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования |
|--|--|---|

2 Паспорт оценочных материалов по профессиональному модулю

| № п/п | Разделы дисциплины | Индекс контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные материалы | | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|---|--|---|---------------|--|
| | | | наименование | № заданий | |
| 1 | МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 | Тест | 1-18 19-32 | Бланочное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| | | | Собеседование (экзамен, дифференцированный зачет) | 33-88 | Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| 3 | Учебная практика УП 02.01 | ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 | Задание по видам работ | 3.5.1 | Проверка преподавателем Оценка в системе Зачтено-не зачтено |
| | | | Собеседование (защита отчета, дифференцированный зачет) | 3.6.1 | Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |
| 4 | Производственная практика ПП 02.01 | ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 | Задание по видам работ | 3.5.2 | Проверка преподавателем Оценка в системе Зачтено-не зачтено |
| | | | Собеседование (защита отчета, дифференцированный зачет) | 3.6.2 | Проверка преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично. |

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Балльно-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, задания в виде решения контрольных работ, в т.ч. самостоятельно (контрольная работа). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает оценку за экзамен / зачет автоматически. В случае несогласия с полученной оценкой студент имеет право сдавать экзамен в общем потоке.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена/зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен/зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме собеседования (экзамена/зачета) или тестирования с возможностью последующего собеседования.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущей попытке сдачи не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

| № задания | Тест (тестовое задание) |
|-----------|--|
| 1 | <p>Какое приспособление предотвращает травму рук при работе на тестомесильной машине МТМ</p> <p>1. Предохранительная решетка</p> <p>2. Оградительные щитки</p> <p>3. Защитный зонд</p> |
| 2 | <p>Назовите лопасть для замеса бисквитного теста</p> <p>1. Крюкообразная</p> <p>2. Шнекообразная</p> <p>3. Прутковая</p> <p>4. Четырехлопастная</p> |
| 3 | <p>Какова последовательность эксплуатации электрического пекарного шкафа</p> <p>1. Проверяют заземление, загружают продукты, ручку управления ставят в положение №1</p> <p>2. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №1, загружают продукты</p> <p>3. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №4, а при достижении заданной температуры загружают продукты</p> |
| 4 | <p>Как удаляются не просеивающиеся частицы, оставшиеся внутри барабана.</p> <p>1. Удаляют на ходу машины при открывании крышки</p> <p>2. Удаляют при санитарной обработке в конце рабочей смены</p> <p>3. Удаляют периодически после полной остановки машины.</p> |
| 5 | <p>Какой взбиватель предназначен для приготовления крутого теста</p> <p>1. Крюкообразный</p> <p>2. Замкнутый с перегородкой</p> <p>3. Прутковый</p> |
| 6 | <p>Когда загружают продукт в просеиватель</p> <p>1. Перед началом работы высыпают в бункер и включают просеиватель и вовремя работы загрузка разрешена</p> <p>2. Загрузку продукта производить только на ходу механизма</p> <p>3. Загрузку можно производить как на ходу механизма, так и до его включения.</p> |
| 7 | <p>Назначение крышки-решетки в тестомесильной машине</p> <p>1. Служит для загрузки жидких компонентов в машину</p> <p>2. Служит для загрузки и замеса теста</p> <p>3. Обеспечивает электроблокировку машины</p> <p>4. Обеспечивает электроблокировку машины и служит для загрузки жидких компонентов</p> |
| 8 | <p>Назовите рабочие инструменты тестораскаточной машины</p> <p>1. Месильный рычаг</p> <p>2. Оградительные щитки и дежа</p> <p>3. Раскатывающие вальцы</p> <p>4. Z-образные лопасти</p> |
| 9 | <p>Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>1) 12,5%;</p> <p>2) 16,5%;</p> <p>3) 15%;</p> <p>4) 40%.</p> |
| 10 | <p>Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:</p> <p>1) разрыхления;</p> <p>2) снижения упругих свойств теста;</p> <p>3) пенообразования;</p> <p>4) слоеобразования.</p> |
| 11 | <p>Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>1) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>2) ароматных протертых фруктов и ягод;</p> <p>3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.);</p> <p>4) миндаля.</p> |
| 12 | <p>13. Что относится к желирующим веществам?</p> <p>1) ванилин, эссенция;</p> <p>2) дрожжи;</p> <p>3) двууглекислый натрий;</p> <p>4) агар, желатин, пектин.</p> |

| | |
|----|--|
| 13 | 1. В помещении для обработки яиц применяют: 1) универсальный привод; 2) рефрактометр; 3) овоскоп; 4) temperирующую машину. |
| 14 | 3. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают: 1) тестомесильную машину; 2) тестораскаточную машину; 3) взбивальную машину; 4) тестоделитель. |
| 15 | 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. |
| 16 | Основное сырье получения макарон: 1) мука, молоко, жиры; 2) мука, вода; 3) мука, яйцопродукты, жиры. |
| 17 | В формовании макаронных изделий в основном применяются два способа: а) штампование и резка; б) прессование и штампование; в) прессование и формование. |
| 18 | 3. После процесса сушки влажность макаронных изделий составляет: а) от 2, 5 до 5%; б) от 5, 5 до 10%; в) от 13, до 14%. |

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

| № задания | Тест (тестовое задание) |
|-----------|--|
| 19 | 1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др. А) по виду Б) по сорту В) по типу Г) всё выше перечисленное |
| 20 | 2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки А) газообразующая способность Б) цвет муки и крупность помола В) сила муки Г) всё выше перечисленное |
| 21 | Чему равна базисная влажность муки А)12% Б)14,5% В)13% Г)16% |
| 22 | 6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста А) прессованных Б) сухих, первый сорт В) сухих, высший сорт Г) дрожжевого молока |

| | |
|----|--|
| 23 | <p>К макаронным свойствам муки относится</p> <p>а) сила муки; б) газообразующая способность; в) содержание каротиноидных пигментов; г) кислотность.</p> |
| 24 | <p>Влажность бараночных изделий составляет, %</p> <p>а) 9-13; б) 14-19; в) 22 - 27.</p> |
| 25 | <p>Укажите цель просеивания муки</p> <p>А) удаление посторонних частиц Б) насыщение воздухом В) разрыхление и созревание Г) всё выше перечисленное</p> |
| 26 | <p>Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора</p> <p>А) патоку Б) инвертный сироп В) пищевую кислоту Г) все выше перечисленное</p> |
| 27 | <p>Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?</p> <p>1) из слоённого; 2) дрожжевого; 3) песочного; 4) бисквитного.</p> |
| 28 | <p>Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....</p> <p>1) заварного теста; 2) миндального теста; 3) слоеного теста; 4) песочного теста.</p> |
| 29 | <p>Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...</p> <p>1) тестомесильная машина; 2) взбивальная машина; 3) мармиты; 4) протирачная машина.</p> |
| 30 | <p>Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки дрожжевого теста, его формовки?</p> <p>1) оцинкованное; 2) нержавеющей сталь; 3) деревянное; 4) пластиковое.</p> |
| 31 | <p>Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:</p> <p>1) 1000 слоев; 2) 256 слоев; 3) 50 слоев.</p> |
| 32 | <p>Меланж это:</p> <p>1) яичный порошок; 2) замороженная смесь желтков и белков; 3) диетические яйца.</p> |

3.2 Экзамен (зачет)

Вопросы (задачи, задания) для экзамена, зачета

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

| № задания | Текст задания |
|-----------|--|
| 33 | Пояснить назначение, устройство тестомесильной машины А2-ХТБ. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин. |
| 34 | Пояснить основные элементы печи. Устройство, назначение, принцип действия печи ХПП-25: схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации. |
| 35 | Охарактеризовать дозаторы. Пояснить, назначение, устройство, принцип действия дозирочного бочка АСБ-20. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры. |
| 36 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия взбивального агрегата К-18 для пастилы и зефира, регулировка параметров в этих машинах, основные неисправности. |
| 37 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата БАГ 20/30 системы. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов. |
| 38 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия горизонтальной коншмашины, регулировка параметров, основные неисправности. |
| 39 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора муки МД-100. Безопасные условия эксплуатации дозирочной аппаратуры. |
| 40 | Описать процесс формирования в тестозакаточных машинах. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины РМ-80. Безопасные условия эксплуатации тестозакаточных мантия. |
| 41 | Описать оборудование для расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа А2-ХРА, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации. |
| 42 | Описать оборудование для производства сухарей. Пояснить назначение, устройство, принцип действия машин для формования сухарных плит ФПЛ-2 и МСП-2, их сравнительная характеристика. |
| 43 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6. Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительных агрегатов. |
| 44 | Пояснить классификацию хлебопекарных печей. Устройство, назначение, принцип действия хлебопекарной печи П-104, кинематическая схема привода. Безопасные условия эксплуатации печей. |
| 45 | Описать оборудование для деления теста. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тестоделителя А2-ХТН. Безопасные условия эксплуатации тесто делителей. |
| 46 | Описать оборудование для формования карамели. Пояснить назначение, устройство и принцип действия цепной карамелештампующей машины Ш-3, регулировка параметров, основные неисправности. |
| 47 | Описать дозаторы жидких компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия дозирочной станции ВНИИХП-0-6. |
| 48 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия хлебопекарной печи ХПА-40. Схема движения газов. Безопасные условия эксплуатации. |

| | |
|----|--|
| 49 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестомесильной машины ТМ-63. Сравнительная характеристика Т2-М-63. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин. |
| 50 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия помадовзбивальной машины ШАЕ, регулировка параметров и основные неисправности. |
| 51 | Описать оборудование для предварительной расстойки. Пояснить назначение, устройство и принцип действия шкафа с люлочным цепным конвейером для предварительной расстойки, регулирование продолжительности расстойки. Безопасные условия эксплуатации. |
| 52 | Описать оборудование, применяемое для производства бараночных изделий. Пояснить устройство, назначение и принцип действия делительноформующего автомата Б4-58. Безопасные условия эксплуатации автомата. |
| 53 | Описать оборудование для сыпучих компонентов. Пояснить назначение, устройство и принцип действия барабанного и ленточного дозатора |
| 54 | Описать оборудование для окончательной расстойки тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство, принцип действия шкафа для окончательной расстойки АА-23М, устройство люльки шкафа, регулирование продолжительности расстойки. |
| 55 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестозакаточной машины Т1-ХТ-2-3-1. Кинематическая схема закаточной машины. |
| 56 | Описать назначение, принцип действия вакуум-аппарата 33-А. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования. |
| 57 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия тесто делителя «Кузбасс». Кинематическая схема привода, безопасные условия эксплуатации. |

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

| № задания | Текст задания |
|-----------|---|
| 58 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия оборудования для производства соломки. Безопасные условия эксплуатации оборудования. |
| 59 | Пояснить классификацию тестомесильных машин, понятие, об интенсивности замеса. Описать устройство, назначение и принцип действия тестомесильной машины Т1-ХТ2-А. |
| 60 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия ротационной коншмашины. Регулировка параметров и основные неисправности. |
| 61 | Описать дозаторы жидких компонентов непрерывного действия. Пояснить назначение, устройство и принцип действия черпакового и стаканчикового дозаторов. Точность дозирования. |
| 62 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия расстойно-печного агрегата с печью ХПА-40. Безопасные условия эксплуатации агрегатов. |
| 63 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия тестомесильной машины Х-12Д. Сравнительная характеристика с тестомесильной машиной Х-26. Безопасные условия эксплуатации тестомесильной машины. |
| 64 | Описать оборудование применяемого для обработки карамельных масс. Пояснить устройство, назначение, принцип действия тянульной машины К-4. Регулировка параметров и основные неисправности. |
| 65 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата Л-4-ХАГ-13. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов. |

| | |
|----|--|
| 66 | Пояснить назначение, устройство и принцип действия temperирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой. Правила безопасной эксплуатации оборудования. |
| 67 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия дозатора жидки компонентов Ш2-ХДБ. Точность дозирования, понятие абсолютная и относительная погрешность. |
| 68 | Описать оборудование для деления теста. Пояснить назначение, устройство и принцип действия делителя - укладчика ШЗЗ-ХДЗУ, регулирование массы куска теста. Безопасные условия эксплуатации делителя-укладчика. |
| 69 | Описать оборудование, применяемое для обработки карамельной массы. Пояснить назначение, устройство и принцип действия охлаждающей машины КОМ-2, регулировка параметров и основные неисправности. |
| 70 | 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. |
| 71 | Пояснить назначение, устройство, принцип действия бункерного тестоприготовительного агрегата МТИПП-РМК. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов. 40. Пояснить назначение, устройство и принцип действия хлебопекарной печи ФТЛ-2-66, схема движения газов. Сравнительная характеристика печей ФТЛ-2-66 и ФТЛ-20. |
| 72 | Описать классификацию теплообменных аппаратов. Пояснить устройство, назначение, принцип действия универсального вакуум-аппарата М-184, регулировка параметров, основные неисправности. |
| 73 | Пояснить кинематическую схему тесто делителя А2-ХТН, регулирование массы куска теста, безопасные условия эксплуатации тесто делителей. |
| 74 | Описать процесс формирования тестовых заготовок. Пояснить назначение, устройство и принцип действия тестоокруглительной машины Т1-ХТС, сделать сравнительную характеристику с тестоокруглительной машиной Т1-ХТН. |
| 75 | Пояснить устройство, назначение и принцип действия хлебопекарной печи ПХС-25М. Сделать сравнительную характеристику с печью ПХС-40М. Правила безопасной эксплуатации хлебопекарных печей. |
| 76 | Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТР. Безопасные условия эксплуатации тестоприготовительных агрегатов. |
| 77 | Пояснить устройство, назначение и принцип действия машины ШПФ, регулировка параметров, основные неисправности. |
| 78 | Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоделителя РТ2. Правила безопасной эксплуатации при обслуживании. |
| 79 | Пояснить устройство, назначение, принцип действия отсадочной машины ШОК. Регулировка параметров и основные неисправности в этих машинах. |
| 80 | Описать процесс просеивание муки, классификации просеивателей. Пояснить устройство, назначение и принцип действия просеивателя «Бурат ПБ-1,5», его преимущество и недостатки. |
| 81 | Описать оборудование для производства шоколада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия temperирующей машины с четырехзонной горизонтальной камерой. |
| 82 | Описать оборудование для производства мармелада. Пояснить устройство, назначение и принцип действия мармеладоотливочного агрегата ШПФ-М6. Регулировки параметров в данных машинах. |
| 83 | Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от ядер кунжута |

| | |
|----|---|
| 84 | Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от ядер кунжута. |
| 85 | Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от ядер кунжута. |
| 86 | Описать оборудование для производства халвы. Пояснить устройство, назначение и принцип действия установки для отделения оболочки от ядер кунжута. |
| 87 | Пояснить устройство, назначение и принцип действия тестоприготовительного агрегата ХТУ-Д. |
| 88 | Охарактеризовать основные элементы печи. Пояснить процесс регулирования продолжительности выпечки. |

3.3 Типовые задания по практике

3.3.1 Учебная практика

1. Осуществление отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
2. Вводный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены
3. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.
4. Технологические схемы производства бисквитных тортов
5. Технологические схемы производства песочных тортов
6. Технологические схемы производства крошковых тортов
7. Санитарные требования к технологическим процессам и производственным помещениям в производстве хлеба, хлебобулочных изделий.
8. Технологические схемы производства макаронных изделий

3.3.2 Производственная практика

1. Осуществление отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
2. Приготовление растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований.
3. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований
4. Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий
5. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации
6. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования
7. Обобщение материала, составление

3.4 Индивидуальные задания

3.4.1 Учебная практика

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.

3.6.2 Производственная практика

1. Раскрыть технологический процесс производства леденцовой карамели.
2. Органолептические показатели качества леденцовой карамели.
3. Жгутовытягиватель ТМ-1. Назначение, устройство, принцип действия.
4. Раскрыть технологический процесс производства карамели с начинкой.
5. Классификация карамели.
6. Цепная карамелережущая машина ЛРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
7. Раскрыть технологический процесс производства шоколада молочного.
8. Органолептические показатели качества шоколада молочного.

9. Очистительно-сортировочная машина МТРА. Назначение, устройство, принцип действия.
10. Раскрыть технологический процесс производства какао-порошка.
11. Качественные показатели какао-порошка.
12. Дробильно-сортировочная машина. Назначение, устройство, принцип действия.
13. Раскрыть технологический процесс производства помадных конфет.
14. Физико-химические показатели помадных конфет.
15. Помадовзбивальная машина ШАЕ с охлаждающим шнеком. Назначение, устройство, принцип действия.
16. Раскрыть технологический процесс производства литого ириса.
17. Качественные показатели литого ириса.
18. Температурующая машина МТ-250. Назначение, устройство, принцип действия.
19. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада.
20. Качественные характеристики фруктово-ягодного мармелада.

Задачи

1. Универсальный варочный вакуум-аппарат М-184. Назначение, устройство, принцип действия.
2. Раскрыть технологический процесс производства ванильной пастилы.
3. Органолептические показатели ванильной пастилы.
4. Охлаждающий агрегат АОК-2. Назначение, устройство, принцип действия.
5. Раскрыть технологический процесс производства сахарного драже.
6. Качественные показатели сахарного драже.
7. Дражировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
8. Раскрыть технологический процесс производства подсолнечной халвы.
9. Качественные показатели халвы. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов халвы.
10. Двухвалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
11. Раскрыть технологический процесс производства шоколада пористого.
12. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов шоколада.
13. Пятивалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
14. Раскрыть технологический процесс производства пралиновых конфет.
15. Качественные показатели пралиновых конфет.
16. Машина для отливки конфет в крахмальные формы. Назначение, устройство, принцип действия.
17. Раскрыть технологический процесс производства тиражированного ириса.
18. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов ириса.
19. Опрокидывающийся варочный котел. Назначение, устройство, принцип действия.
20. Раскрыть технологический процесс производства желеинового мармелада.
21. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов мармелада.
22. Змеевиковый вакуум-выпарной аппарат 33-А. Назначение, устройство, принцип действия.
23. Раскрыть технологический процесс производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
24. Качественные показатели мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
25. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
26. Раскрыть технологический процесс производства ванильного зефира.
27. Качественные показатели ванильного зефира.
28. Трехкамерный взбивальный агрегат К-18 непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.

29. Раскрыть технологический процесс производства драже «Арахис в сахаре».
30. Качественные показатели драже «Арахис в сахаре».
31. Дращировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
32. Раскрыть технологический процесс производства тахинной халвы.
33. Качественные показатели тахинной халвы.
34. Промывочная машина для кунжутных семян. Назначение, устройство, принцип действия.
35. Раскрыть технологический процесс производства арахисовой халвы.
36. Качественные показатели арахисовой халвы.
37. Веечная машина МИС-50. Назначение, устройство, принцип действия.
38. Раскрыть технологический процесс производства шоколада фигурного.
39. Качественные показатели шоколада фигурного.
40. Горизонтальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
41. Раскрыть технологический процесс производства шоколада с начинкой.
42. Качественные показатели шоколада с начинкой.
43. Вертикальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
44. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-желейных конфет.
45. Сравнительная характеристика органолептических показателей конфет.
46. Поточная линия для производства конфет отливкой в силиконовые формы. Назначение, устройство, принцип действия.
47. Раскрыть технологический процесс производства грильяжных конфет.
48. Качественные показатели грильяжных конфет.
49. Неопрокидывающийся варочный котел 28-А. Назначение, устройство, принцип действия.
50. Раскрыть технологический процесс производства помадного драже.
51. Качественные показатели помадного драже.
52. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
53. Раскрыть технологический процесс производства ликёрного драже.
54. Качественные показатели ликёрного драже.
55. Охлаждающая машина КОМ – 2 для карамельной массы. Назначение, устройство, принцип действия.

Критерии оценивания содержания и оформления отчета по практике

| | Шкала оценивания | | | |
|--|--|---|--|---|
| | Отсутствие сформированности компетенции – оценка «неудовлетворительно» | Базовый уровень освоения компетенции - оценка «удовлетворительно» | Повышенный уровень освоения компетенции - оценка «хорошо» | Повышенный уровень освоения компетенции – оценка «отлично» |
| | показатели | | | |
| Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия | содержание работы не соответствует теме | содержание работы соответствует не в полной мере теме, тема не полностью раскрыта | содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме | содержание соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме |
| Соответствие содержания требованиям методических указаний | полностью не соответствует | требования выполнены со значительными замечаниями | несоответствия носят незначительный характер | полностью соответствует требованиям |

| | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|--|
| <p>Требования к оформлению работы</p> | <p>- документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями. - описание и анализ видов профессиональной деятельности, выполненных заданий отсутствует или носит фрагментарный характер. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</p> | <p>- низкий уровень владения профессиональным стилем речи в изложении материала. - низкий уровень оформления документации по практике; - низкий уровень владения методической терминологией. - носит описательный характер, без элементов анализа. - низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</p> | <p>- выполнен не в полном объеме и в соответствии с требованиями. - грамотно используется профессиональная терминология - четко и полно излагается материал, но не всегда последовательно. - описывается анализ выполненных заданий, но не всегда четко соотносится выполнение профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика</p> | <p>- выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями. - результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности. - материал изложен грамотно, доказательно. - свободно используются понятия, термины, формулировки. - выполненные задания соотносятся с формированием компетенций. Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика</p> |
|---------------------------------------|--|---|--|--|

Критерии уровня освоения компетенций и оценки выполнения работ, индивидуальных заданий

| Отсутствие сформированности компетенции - оценка «неудовлетворительно» | Базовый уровень освоения компетенции - оценка «удовлетворительно» | Повышенный уровень освоения компетенции - оценка «хорошо» | Повышенный уровень освоения компетенции – оценка «отлично» |
|---|--|---|---|
| <p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены руководителем практики вместе с образцом их решения, отсутствие</p> | <p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, к решению учебных заданий в полном соответствии</p> | <p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик,</p> | <p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с руководителем практики по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения не известных или</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>самостоятельности в применении умения к выполнению заданий практики и неспособность самостоятельно проявить практический опыт повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения практики.</p> | <p>с образцом, данным руководителем практики, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне.</p> | <p>при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял руководитель практики при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом опыте.</p> | <p>нестандартных заданий в рамках практики с использованием знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.</p> |
|---|---|---|--|

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости