

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования*
«Красноярский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЦПССЗ Шанина
Е.В.
"22" *февраля* 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(промежуточной аттестации)

Кафедра Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Практика ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.05

Красноярск, 2024

Содержание

1. Цель и задачи фонда оценочных средств.....	4
2 Нормативные документы.....	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения практики. Формы контроля формирования компетенций.	4
4. Показатели и критерии оценивания компетенций.....	5
5. Фонд оценочных средств.....	7
5.1. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля.....	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	10
6.1 Основная литература.....	10
6.2 Дополнительная литература.....	10
6.3 Программное обеспечение.....	11

1. Цель и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Целью создания ФОС практики является установление качества полученной информации при прохождении практики, закрепления теоретических знаний при знакомстве с производством и приобретения студентами навыков деятельности пекаря.

ФОС по производственной практике решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, во время прохождения практики;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности, через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс Университета.

Назначение фонда оценочных средств:

- предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения, по завершению практики в установленной учебным планом в форме – дифференцированного зачет.

2 Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, программы практики.

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения практики. Формы контроля формирования компетенций.

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОК-9 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	индивидуальное задание
	практико-ориентированный	самостоятельная работа	промежуточный	ведение дневника, написание отчета
	оценочный	аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет
ПК-1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	индивидуальное задание
	практико-ориентированный	самостоятельная работа	промежуточный	ведение дневника, написание отчета
	оценочный	аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет
ПК-2.2 - Осуществлять технологическое	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	индивидуальное задание

обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;	ый)			
	практико-ориентированный	самостоятельная работа	промежуточный	ведение дневника, написание отчета
	оценочный	аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет

4. Показатели и критерии оценивания компетенций

4.1 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Таблица 2

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
<i>ОК-9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>	
Пороговый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы.
Продвинутый уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности
Высокий уровень	Студент должен знать лексический минимум, относящийся к описанию средств и процессов профессиональной деятельности, понимать тексты на базовые профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности, участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы
<i>ПК-1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</i>	
Пороговый уровень	Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Продвинутый уровень	Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Высокий уровень	Знания: нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сухих дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности

	изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<i>ПК-2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</i>	
Пороговый уровень	Навыки: 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, оперативный контроль 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
Продвинутый уровень	Умения: 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
Высокий уровень	Знания: 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

4.2 Шкала оценивания

Таблица 3

Показатель оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	87-100 баллов (отлично)

5. Фонд оценочных средств

5.1. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Промежуточный контроль успеваемости студентов включает в себя: выполнение индивидуального задания по практике, правильное оформление и подготовка к защите отчета по практике и защита отчета по практике, все это позволяет оценить уровень приобретенных студентом умений, навыков и освоенных им компетенций.

5.1.1 Индивидуальное задание

Каждый студент получает индивидуальное задание на практику. Тема индивидуального задания записывается в дневнике практики.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

Задача 1

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 50 шт булочки дорожной массой 100 г (рецептура № 110, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.

Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 50 шт булочки дорожной массой 100 г, потери в массе выпеченных

изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,7кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 87,7%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14%, припек выпеченного теста к массе муки – 58,7%.

Задача 2

Пекарю хлебопекарного предприятия необходимо выпечь 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г (рецептура № 106, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.

Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 70 шт сдобы обыкновенной массой 50 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 0,721 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 82,9%,

упек выпеченного изделия к массе теста - 20,6%, припек выпеченного теста к массе муки – 35%.

Задача 3

В кондитерском цехе необходимо выпечь 80штбулочки ванильной массой 100 г (рецептура № 107, Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 1986г).

Определить потери в массе в кг, выход готового изделия и упек в % к массе теста.

Рассчитать припек в % к массе муки.

Ответ: при выпекании 80 шт булочки ванильной массой 100 г, потери в массе выпеченных изделий по сравнению с массой изделий до выпекания составляют 1,36 кг, выход готового изделия по сравнению с массой изделий до выпекания составляет 85,5%, упек выпеченного изделия к массе теста - 14,5%, припек выпеченного теста к массе муки – 48%.

Критерии оценивания	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ	Балл (Оценка)
Выполнение индивидуального задания	0	3	5	10	0-10
	Индивидуальное задание не выполнено. Отсутствуют выводы.	Индивидуальное задание выполнено не полностью. Выводы не сделаны/или выводы необоснованы.	Индивидуальное задание выполнено. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Индивидуальное задание выполнено полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.	
Соответствие содержания разделов отчета индивидуальному заданию	0	3	5	10	0-10
	Индивидуальное задание не соответствует содержанию	Индивидуальное задание частично соответствует содержанию	Индивидуальное задание соответствует содержанию, но имеются некоторые замечания	Индивидуальное задание соответствует содержанию	
Итоговый балл					0-20

5.1.2 Выполнение и защита отчета.

Отчет является формой письменной работы, позволяющей студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики.

Отчет по преддипломной практике готовится индивидуально. Объем отчета может составлять от 25 страниц, структура отчета состоит из:

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.

2. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий / Выпечка мучных кондитерских изделий /

Выпечка бараночных изделий

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

Отчет по практике выполняют печатным способом на одной стороне листа бумаги формата А4 (210x297 мм) через 1,5 межстрочных интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм, 14 кегль, шрифт TimesNewRoman. Поля: слева – 25 мм; сверху, снизу – 25, справа – 15 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 15–17 мм.

-Нумерация страниц текстового документа должна быть сквозной и включать титульный лист и приложения. Страницы нумеруются арабскими цифрами, на титульном листе номер страницы не указывается. Номер страницы проставляется в центре нижней части страницы без точки.

- Библиографический список должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета.

-При отсылке к источнику, упоминание которого включено в библиографический список, в тексте документа после упоминания о нем (или после цитаты из него) проставляют в квадратных скобках номер, под которым он значится в библиографическом списке. Например: [7]. Таким образом, формируют так называемый библиографический список по порядку упоминания.

Источники следует располагать в порядке появления ссылок на них в тексте документа и нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Перечень вопросов к защите отчета по практике

Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Таблица 5

- 1 Расстойка и выпекание плетенок, сак, мелкой сдобы производится
А) на листах; б) в формах.
- 2 Какое расстояние должно быть между заготовками, выпекаемыми на листах?
- 3 Каковы размеры листов для выпекания хлебобулочных изделий?
- 4 Какие теплофизические, биохимические, коллоидные процессы протекают при выпечке тестовых заготовок?
- 5 От чего зависит быстрота прогревания тестовой заготовки?
- 6 Какой коллоидный процесс приводит к образованию при выпекании мякиша?
А) меланоидинообразование; б) карамелизация; в) клейстеризация.
- 7 При выпечке тестовые заготовки прогреваются
А) постепенно, начиная с поверхности, б) постепенно, начиная с мякиша, в) сразу во всей массе тестовой заготовки.
- 8 Проогревается быстрее тесто
А) высокой влажности и пористости; б) плотное тесто с низкой влажностью.
- 9 Специфическая окраска корки обусловлена
А) клейстеризацией крахмала; б) образованием меланоидинов.
- 10 Перечислите основные элементы печного агрегата.
- 11 Соотнести виды пекарных камер:
1) посадка напод и выгрузка готовой продукции производятся через одно окно (устье),
2) посадка производится с одной стороны пекарной камеры, а выгрузка — с противоположной.
А) – тупиковые; б) туннельные
- 12 Перечислить контрольно-измерительные приборы печного агрегата.
- 13 Что такое упек тестовой заготовки?
- 14 От чего зависит величина упека?
- 15.Перечислить основные параметры режима выпечки хлебных изделий.
- 16 Соотнести температурный режим в зоне увлажнения:
1) 120-160°C а) температура в центре мякиша,
2) 70-80°C б) температура в пекарной камере,
3) 35-40°C в) температура на поверхности тестовой заготовки.
- 17 Температура на поверхности корки в зоне пониженной температуры
А) 70-80°C; б) 160-180°C; в) 100-110°C.
- 18.Более 70% от общей продолжительности выпечки приходится на зону
А) увлажнения; б) высокой температуры; в) пониженной температуры.
- 19 Как производят регулирование режима выпечки в хлебопекарных печах?
- 20 Объективным показателем готовности хлеба является
А) консистенция мякиша; б) температура в центре мякиша; в) цвет поверхности.
- 21 Ржаной формовой хлеб выпекают в камере
А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
- 22.Пшеничный формовой хлеб выпекают в камере
А) неувлажненной; б) увлажненной; в) слегка увлажненной.
- 23 С какой целью на поверхности подовых изделий делают наколы и надрезы?
- 24 Каковы особенности приготовления рижского хлеба?
- 25 Расход муки, полуфабриката и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранения
А) технологическая потеря; б) технологическая затрата.
- 26 Перечислить пути ликвидации технологических потерь.
- 27 Пробные производственные выпечки производят с целью...
- 28 Что необходимо рассчитать при проведении пробной выпечки?
- 29 Перечислить стадии производства бараночных изделий.
- 30 Бараночные изделия выпекают при температуре...

31 Что необходимо предпринять при выпечке бараночных изделий, чтобы получилась глянцевитая поверхность?

32 Выпеченный хлеб получился пониженного объема, округлой формы, с крошковатым мякишем по причине

А) заниженной влажности теста; б) завышенной влажности теста.

33 По какой причине образуется неравномерная окраска мякиша хлеба, видны комочки не промешанной муки?

5.1.3. Критерии оценивания отчета по практике.

Критерии оценивания отчета проводится по аналитической шкале, которая более достоверна, валидна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся. Критерии оценивания представлены в таблице 6.

Таблица 6

Критерий оценки	Максимальный балл
Своевременное и систематическое заполнение дневника по практике (наличие всех требуемых записей и отметок).	5
Соответствие оформления текстовой и графической части отчета предъявляемым требованиям.	10
Соответствие структуры отчета программе практики отраженной в методических указаниях (наличие необходимых разделов, в том числе соответствие выводов поставленным целям и задачам).	10
Выполнение индивидуального задания, согласованного с научным руководителем (полнота выполнения задания, степень самостоятельности).	20
Соответствие содержание разделов отчета индивидуальному заданию (полнота изложения вопросов, наличие необходимых расчетов, иллюстраций, таблиц, логика изложения материала, наличие выводов).	25
Ответы на вопросы комиссии при защите отчета (полнота и четкость ответов, их обоснованность и аргументированность, грамотность речи, степень владения профессиональными и общенаучными терминами и понятиями).	25
Отзыв руководителя практики от организации	5
	100
Отлично	87-100
Хорошо	73-86
Удовлетворительно	60-72
Неудовлетворительно	0-59

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.

2. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с.

3. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с.

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с.
5. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с.
6. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с.
7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с.
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с.
3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 384 с.
4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.
5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с.

6.3 Программное обеспечение

1. Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
2. Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
3. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № СЕ0806966 от 27.06.2008).
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
7. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
8. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
9. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал "НОВОСИБИРСКИЙ" АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонды оценочных средств по практике «ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.05» для подготовки специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет

Представленный фонд оценочных средств оформлены с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ФОС по стандартам ФГОС СПО. Производственная практика по ПМ.05 является частью учебного плана по подготовке специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Оценочные средства для контроля успеваемости студентов представлены в полном объеме. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Представленные оценочные средства по практике стимулируют познавательную деятельность за счет заданий разного уровня сложности, компетентностного подхода, формируют навыки само- и взаимопонимания.

Фонды оценочных средств соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО, обеспечивают проведение аттестации студентов учреждений СПО, дают возможность определить соответствие студентов конкретной характеристике.

Представленные ФОС для специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» могут быть использованы в учебном процессе и соответствуют требованиям ФГОС СПО.



технолог ООО «Ярхлеб»

Ветрова О.М.