

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 Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств  
Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»  
Практика ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01.02

Красноярск, 2024

Составитель: Кох Д.А. преподаватель

«19» января 2024 г.

Эксперт Ветрова О.М., технолог ООО «Ярхлеб»

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с программой практики «Производственная практика по ПМ.01.02»

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 6 от «19» января 2024 г.

Зав. кафедрой Янова М.А., докт. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

ФОС принят методической комиссией института пищевых производств протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

## 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.....	6
5.1. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля.....	6
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	11
6.1 Основная литература.....	11
6.2 Дополнительная литература.....	11
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 и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по ведению технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

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-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам;	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	индивидуальное задание
	практико-ориентированный	самостоятельная работа	промежуточный	ведение дневника, написание отчета
	оценочный	аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет
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-1.1 - Осуществлять техническое обслуживание	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	индивидуальное задание

технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	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

#### 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>OK-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</i>	
Пороговый уровень	Знать основные способы решения задач в профессиональной деятельности
Продвинутый уровень	Уметь анализировать задачу и составлять план действий для решения задач.
Высокий уровень	Владеть способами выполнения работ в профессиональной деятельности и составления плана действий для решения задач; владеть методами оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<i>OK-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-1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</i>	
Пороговый уровень	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
Продвинутый уровень	Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
Высокий уровень	Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
<i>ПК-1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	
Пороговый	Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного

уровень	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 сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## 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:

Температура и режим выпечки изделий из дрожжевого теста. Определение готовности хлебобулочных изделий.

Технологические процессы, происходящие в тесте и какова его интенсивность.

Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.

Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.

Технология приготовления «пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.

Технология приготовления бисквитного пирожного «Буше».

Технология приготовления брауни.

Технология приготовления заварного пирожного «Эклер».

Технология приготовления кулебяки. Начинки.

Технология приготовления помады. Ассортимент.

Технология приготовления расстегаев из дрожжевого опарного теста

Технология приготовления сдобного пресного теста.

Технология приготовления слойки с повидлом.

Технология приготовления фруктовой начинки, желе, используемые для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технология приготовления фруктовых начинок.

### *Критерии оценивания*

Таблица 4

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	
<b>Итоговый балл</b>					<b>0-20</b>

#### *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:

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.

2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

#### 4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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.

1. Ассортимент белковых кремов.
2. Ассортимент изделий из бисквита основного.
3. Ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.
4. Ассортимент изделий из заварного теста.
5. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста.
6. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.
7. Ассортимент изделий из пряничного заварного теста.
8. Ассортимент изделий из пряничного сырцового теста.
9. Ассортимент песочных пирожных.
10. Ассортимент пирогов. Технология приготовления пирога «Московского».
11. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
12. Ассортимент фруктово-ягодных отделочных полуфабрикатов.
13. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
14. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
15. Виды бисквита.
16. Виды брака воздушного полуфабриката.
17. Виды брака заварного теста.
18. Виды брака песочного теста.
19. Виды посыпок.
20. Виды сортов муки, их характеристика.
21. Виды теста, используемые для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
22. Вкусовые и ароматические вещества.
23. Дефекты дрожжевого слоеного теста, причины возникновения и их устранения.
24. Дефекты дрожжевого теста и требования к качеству.
25. Дефекты хлебобулочных изделий, причины, вызывающие их и способы устранения.

26. Желирующие вещества и биологические добавки к пище, используемые для изготовления хлебобулочных изделий.
27. Значение изделий из теста.
28. Значение инвертного сиропа.
29. Как используют мастику и марципан.
30. Как производят слоение теста сливочным маслом.
31. Какой хлеб считается праздничным.
32. Классификация теста.
33. Классификация хлебобулочных изделий.
34. Назвать ассортимент бисквитных тортов.
35. Назвать ассортимент масляных кремов.
36. Назвать ассортимент песочных тортов.
37. Назвать фазы приготовления пряничного теста заварным способом.
38. Особенности бисквита «Буше».
39. Особенности выпечки изделий из заварного теста.
40. Особенности замеса, разделки песочного теста.
41. Особенности замеса, разделки, выпечки бисквита основного. Способ разрыхления бисквита основного.
42. Особенности замеса, разделки, выпечки воздушного теста.
43. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста. Правила подготовки масла.
44. Особенности разделки и выпечки изделий из пресного слоеного теста.
45. Особенность приготовления бисквитного пирожного буше.
46. Особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом.
47. Отличительная особенность заварного теста и заварного полуфабриката.
48. Перечислить инвентарь, применяемый для отделки пирожных и тортов.
49. Перечислить операции приготовления праздничных тортов.
50. Перечислить упаковочные материалы, используемые для реализации кондитерских изделий.
51. Пирожные – это...(определение). Ассортимент в зависимости от выпеченного полуфабриката. Масса пирожных. Требования к качеству.
52. Подготовка кондитерского сырья (солода и пряностей) для изготовления хлебобулочных изделий.
53. Подготовка молока и молочных продуктов, требования качества и условия их хранения.
54. Подготовка муки для изготовления хлебобулочных изделий, органолептические свойства и условия хранения.
55. Подготовка муки, крахмала для производства и условия хранения.
56. Подготовка овощей для производства и условия их хранения.
57. Подготовка овощей для производства хлебобулочных изделий и условия их хранения.
58. Подготовка растительных жиров к производству и условия хранения.
59. Подготовка сахара и сахаросодержащих продуктов, условия их хранения.
60. Подготовка твердых жиров к производству и условия хранения.
61. Подготовка фруктов и ягод для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству и условиям хранения.
62. Подготовка яиц и яичных продуктов и условия их хранения.
63. Почему полуфабрикат называется воздушным.
64. Почему пряничное тесто называется «Пряничным». Что такое «Сухие духи».
65. Почему тесто называют «Песочным». Особенности песочного теста.
66. Правила подготовки выпеченного бисквита для бисквитных пирожных.
67. Приготовление праздничного хлеба «Каравай «Свадебный»
68. Приготовление праздничного хлеба «Кулич пасхальный».
69. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов в изделиях.
70. Режим выпечки изделий из песочного теста.
71. Режим хранения кондитерских изделий с белковым кремом.

72. Режим хранения кондитерских изделий с масляным кремом.
73. Рецептура опары, проверка дрожжей на подъемную силу.
74. Роль жира и сахара в песочном тесте.
75. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления песочного теста.
76. Санитарные правила организации технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и гигиенические требования к производственному оборудованию.
77. Соотношение сырья на бисквит основной.
78. Способы и правила монтажа праздничных тортов.
79. Способы разделки печенья.
80. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
81. Способы разрыхления теста.
82. Торты – это...(определение). Ассортимент праздничных тортов. Масса тортов. Требования к качеству.
83. Требования к качеству тортов.
84. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и срок хранения.
85. Требования к обработке отсадочных мешков и трубочек.
86. Требования к хранению, транспортированию и реализации кондитерских изделий.
87. Украшения из карамели. Виды карамельной массы
88. Форма пирожков. Технология приготовления расстегаев.
89. Характеристика пресного сдобного теста.
90. Характеристика разрыхлителей теста.
91. Характеристика рецептуры сиропов.
92. Химический состав и пищевая ценность хлеба.
93. Что такое упек и припек. Назвать пути уменьшения упека.
94. Что является основным сырьем в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

### 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 5.

Таблица 5

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 &#8210; Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 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.01.02» 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.01.02 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.