

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.02

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.....	11
6.1 Основная литература.....	11
6.2 Дополнительная литература.....	11
6.3 Программное обеспечение.....	12

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 организации процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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 к 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-2.1 - Осуществлять организационное	теоретический (информационный)	самостоятельная работа	промежуточный	индивидуальное задание

обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	практико-ориентированный	самостоятельная работа	промежуточный	ведение дневника, написание отчета
	оценочный	аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачет
ПК-2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	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>ОК-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>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-2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</i>	
Пороговый уровень	Навыки: 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, инструктирование 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
Продвинутый уровень	Умения: 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
Высокий уровень	Знания: 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
<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:

Технологические схемы производства бисквитных тортов
Технологические схемы производства заварных пряников
Технологические схемы производства затяжного печенья
Технологические схемы производства кексов на химических разрыхлителях и дрожжах.
Технологические схемы производства крошковых тортов
Технологические схемы производства овсяного печенья
Технологические схемы производства песочного печенья
Технологические схемы производства песочных тортов
Технологические схемы производства сахарного печенья
Технологические схемы производства сырцовых пряников

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	
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:

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

2 семестр

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Организация производства
3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

4 семестр

Титульный лист

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Оперативное планирование работы производства
3. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений
4. Организация труда персонала на производстве
5. Реализация готовой продукции на производстве

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

Отчет по практике выполняют печатным способом на одной стороне листа бумаги формата А4 (210х297 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. Аппараты для термической обработки какао-бобов и орехоплодных ядер.
2. Вечная машина МИС-50. Назначение, устройство, принцип действия.
3. Вертикальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
4. Виды и рецептуры вафель. Технологическая схема производства вафель.
5. Горизонтальная коншмашина. Назначение, устройство, принцип действия.
6. Двухвалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
7. Дrajировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
8. Дrajировочный котел ДР-5М. Назначение, устройство, принцип действия.
9. Дробильно-сортировочная машина. Назначение, устройство, принцип действия.
10. Жгутовытягиватель ТМ-1. Назначение, устройство, принцип действия.

11. Змеевиковый вакуум-выпарной аппарат 33-А. Назначение, устройство, принцип действия.
12. Качественные показатели арахисовой халвы.
13. Качественные показатели ванильного зефира.
14. Качественные показатели грильяжных конфет.
15. Качественные показатели драже «Арахис в сахаре».
16. Качественные показатели какао-порошка.
17. Качественные показатели ликёрного драже.
18. Качественные показатели литого ириса.
19. Качественные показатели мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
20. Качественные показатели помадного драже.
21. Качественные показатели пралиновых конфет.
22. Качественные показатели сахарного драже.
23. Качественные показатели тахинной халвы.
24. Качественные показатели халвы. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов халвы.
25. Качественные показатели шоколада с начинкой.
26. Качественные показатели шоколада фигурного.
27. Качественные характеристики фруктово-ягодного мармелада.
28. Классификация и ассортимент печенья.
29. Классификация карамели.
30. Классификация тортов и пирожных, производство отдельных групп этих изделий
31. Контроль качества мучных кондитерских изделий.
32. Машина для отливки конфет в крахмальные формы. Назначение, устройство, принцип действия.
33. Микробиологические процессы, происходящие при выработке мучных кондитерских изделий
34. Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства.
35. Микроорганизмы, вредители кондитерского производства.
36. Неопрокидывающийся варочный котел 28-А. Назначение, устройство, принцип действия.
37. Оборудование для измельчения. Основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования
38. Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья, для просеивания
39. Оборудование смешивания сырья и получения однородных масс
40. Опрокидывающийся варочный котел. Назначение, устройство, принцип действия.
41. Организация производства печенья на автоматизированных и комплексно-механизированных линиях.
42. Органолептические показатели ванильной пастилы.
43. Органолептические показатели качества леденцовой карамели.
44. Органолептические показатели качества шоколада молочного.
45. Основные этапы разработки новых видов продукции.
46. Особенности приготовления пряников с начинкой и коврижек.
47. Охлаждающая машина КОМ – 2 для карамельной массы. Назначение, устройство, принцип действия.
48. Охлаждающий агрегат АОК-2. Назначение, устройство, принцип действия.
49. Очистительно-сортировочная машина МТРА. Назначение, устройство, принцип действия.
50. Помадовзбивальная машина ШАЕ с охлаждающим шнеком. Назначение, устройство, принцип действия.
51. Поточная линия для производства конфет отливкой в силиконовые формы. Назначение, устройство, принцип действия.
52. Промывочная машина для кунжутных семян. Назначение, устройство, принцип действия.

53. Пятивалковая мельница. Назначение, устройство, принцип действия.
54. Раскрыть технологический процесс производства арахисовой халвы.
55. Раскрыть технологический процесс производства ванильного зефира.
56. Раскрыть технологический процесс производства ванильной пастилы.
57. Раскрыть технологический процесс производства грильяжных конфет.
58. Раскрыть технологический процесс производства драже «Арахис в сахаре».
59. Раскрыть технологический процесс производства желейного мармелада.
60. Раскрыть технологический процесс производства какао-порошка.
61. Раскрыть технологический процесс производства карамели с начинкой.
62. Раскрыть технологический процесс производства леденцовой карамели.
63. Раскрыть технологический процесс производства ликёрного драже.
64. Раскрыть технологический процесс производства литого ириса.
65. Раскрыть технологический процесс производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
66. Раскрыть технологический процесс производства подсолнечной халвы.
67. Раскрыть технологический процесс производства помадного драже.
68. Раскрыть технологический процесс производства помадных конфет.
69. Раскрыть технологический процесс производства пралиновых конфет.
70. Раскрыть технологический процесс производства сахарного драже.
71. Раскрыть технологический процесс производства тахинной халвы.
72. Раскрыть технологический процесс производства тиражёрного ириса.
73. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-желейных конфет.
74. Раскрыть технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада.
75. Раскрыть технологический процесс производства шоколада молочного.
76. Раскрыть технологический процесс производства шоколада пористого.
77. Раскрыть технологический процесс производства шоколада с начинкой.
78. Раскрыть технологический процесс производства шоколада фигурного.
79. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства печенья.
80. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства пряников.
81. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическим процессам производства тортов и пирожных.
82. Санитарные требования к производственным помещениям и технологическому процессу производства вафель.
83. Санитарные требования к технологическим процессам и производственным помещениям в производстве кексов.
84. Сравнительная характеристика органолептических показателей конфет.
85. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов шоколада.
86. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов ириса.
87. Сравнительная характеристика органолептических показателей различных видов мармелада.
88. Температурующая машина МТ-250. Назначение, устройство, принцип действия.
89. Технологические насосы.
90. Трёхкамерный взбивальный агрегат К-18 непрерывного действия. Назначение, устройство, принцип действия.
91. Универсальный варочный вакуум-аппарат М-184. Назначение, устройство, принцип действия
92. Физико-химические показатели помадных конфет.
93. Цепная карамелережущая машина ЛРМ. Назначение, устройство, принцип действия.
94. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.
95. Цилиндрический диссудор. Назначение, устройство, принцип действия.

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. Малютин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с.
7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, 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 № 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.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.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.