

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 20.07.2023 06:30:40  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f3098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования

«Омский государственный аграрный университет  
имени П.А. Столыпина»

Университетский колледж агробизнеса

ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного  
сырья

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООП

С.М. Нурбаева

«11» 06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.П. Шевченко

«11» 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
практики  
УП.02.01 Учебная практика

Выпускающее отделение	Инженерное отделение
Разработчики РП (внутренние и внешние):	С.М. Нурбаева
Внутренние эксперты:	
Заведующая методическим отделом УМУ	Г.А. Горелкина
Директор НСХБ	И.М. Демчукова

Омск 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УП 01.01	3
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ	17
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
ПРИЛОЖЕНИЕ	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики профессионального модуля

В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности – Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 2</i>	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<i>ПК 2.1</i>	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
<i>ПК 2.2</i>	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
<i>ПК 2.3</i>	Осуществлять цифровизацию технологических процессов

1.1.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Владеть навыками</b>	Н 2.1.01	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями
	Н 2.1.02	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья
	Н 2.1.03	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
<b>Уметь</b>	У 2.1.01	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
	У 2.1.02	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья
	У 2.1.03	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	У 2.1.04	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 2.1.05	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 2.1.06	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 2.1.07	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
<b>знать</b>	З 2.1.01	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	З 2.1.02	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 2.1.03	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 2.1.04	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	З 2.1.05	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

	3 2.1.06	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
<b>Владеть навыками</b>	Н 2.2.01	Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.2.02	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 2.2.03	Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>Уметь</b>	У 2.2.01	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 2.2.02	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 2.2.03	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	У 2.2.04	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
	У 2.2.05	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов
	У 2.2.06	Проектировать, 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 на автоматизированных технологических линиях
	У 2.2.07	Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
	У 2.2.08	Выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.
<b>Знать</b>	3 2.2.01	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	3 2.2.02	Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	3 2.2.03	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	3 2.2.04	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
	3 2.2.05	Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

		автоматики
	З 2.2.06	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса
	З 2.2.07	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	З 2.2.08	Виды и использование ресурсо- и энергосберегающих технологий
	З 2.2.09	Устройства и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;
<b>Владеть навыками</b>	Н 2.3.01	Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий
<b>Уметь</b>	У 2.3.01	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	У 2.3.02	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
<b>Знать</b>	З 2.3.01	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 2.3.02	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики – 144 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура учебной практики

Название этапа практики	Содержание выполняемых работ	Объем, акад. час.	Код ОК, ПК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Организационный этап	Прохождение вводного инструктажа Организация технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2 4	ОК 01 ПК 2.2	Зо 01.01 Уо 01.01 Н 2.2.01 З 2.1.01 У 2.1.02
Основной этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями</li> <li>– Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>– Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных,</li> </ul>	124	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Уо 01.02 Зо 01.02 Уо 02.03 Зо 02.03 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 07.02 Зо 07.02 Н 2.1.01-Н 2.1.03 У 2.1.01- У 2.1.07 З 2.1.01- З 2.2.06 Н 2.2.01-Н 2.2.03 У 2.2.01- У 2.2.08 З 2.2.01-З 2.2.09 Н 2.3.01 У 2.3.01 У 2.3.02 З 2.3.01 З 2.3.02

	макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями – Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
Заключительный этап	Оформление отчета и приложений	12	ОК 02 ПК 2.3	Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 Н 2.3.01 У 2.3.01 З 2.3.02
	Прохождение собеседования (зачет)	2		
<b>Всего:</b>		<b>144</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатории «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

Печатных изданий нет

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2022. - 240 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-242-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841686>. – Режим доступа: по подписке.

2. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803>. – Режим доступа: по подписке.

3. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045703> – Режим доступа: по подписке.

4. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>. – Режим доступа: по подписке.

5. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168675>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Энергосберегающие технологии в промышленности : учебное пособие / А. М. Афонин, Ю. Н. Царегородцев, А. М. Петрова, С. А. Петрова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-443-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1220768> – Режим доступа: по подписке.

7. Чепчуров, М. С. Автоматизация производственных процессов : учебное пособие / М.С. Чепчуров, Б.С. Четвериков. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. —

(Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/text-book\_5bf2838b23e9f5.83215632. - ISBN 978-5-16-014256-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1183480> – Режим доступа: по подписке.

8. Бизнес-планирование : учебник / под ред. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2023. — 296 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0617-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2021415> – Режим доступа: по подписке.

9. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477> – Режим доступа: по подписке.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Оборудование пищевой промышленности : РЖ/ ВИНТИ. - М. : ВИНТИ, 1956 - Выходит ежемесячно. - ISSN 0034-2521. -- Текст : непосредственный.

2. Хлебопечение России. – Москва : Пищевая промышленность, 1996. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 2073-3569. – Текст : непосредственный.

3. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок : монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-98597-452-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163720>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167390>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях: утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999 (вместе с "Рекомендациями по активации хлебопекарных дрожжей (прессованных и сушеных)", "Выпиской из "Экспертного заключения об отнесении технологических средств, применяемых для контроля качества готовой продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов на хлеб и хлебобулочные изделия", утвержденного директором ВНИИМС 17.05.95"): утверждено Председателем Технического комитета по стандартизации N 3 "Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия", директором ГосНИИХП А.П.КОСОВАН 12 июля 1999 года: согласовано руководителем Департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и детского питания Минсельхозпрода РФ Г.Ю.САЖИНОВ 9 июля 1999 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул.экрана.

6. Современные профессиональные базы данных по дисциплинам (модулям) ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (ИОС ОмГАУ-Moodle).

7. Справочная правовая система КонсультантПлюс.

8. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

9. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

10. Электронно-библиотечная система «Консультант студента».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельность распознавания задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– Правильность анализа задач и/или проблем и обоснованность выделения их составных частей;</li> <li>– Обоснованность определения этапов решения задач, определения необходимых ресурсов и составления плана действий;</li> <li>– Самостоятельность выявления и эффективность поиска информации, необходимой для решения задач и/или проблем;</li> <li>– Владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– Полнота и своевременность реализации составленного плана;</li> <li>– Адекватность оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> </ul>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельность определения задач для поиска информации;</li> <li>– Полнота определения необходимых источников информации;</li> <li>– Обоснованность планирования процесса поиска информации;</li> <li>– Правильность структурирования получаемой информации, выделения наиболее значимого в перечне информации;</li> <li>– Адекватность оценки практической значимости результатов поиска информации;</li> <li>– Правильность оформления результатов поиска информации;</li> <li>– Эффективность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность использования современного программного обеспечения и различных цифровых средств для решения профессиональных задач.</li> </ul>	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Аргументированность определения актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– Обоснованность и правильность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– Правильность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>– Аргументированность достоинств и недостатков коммерческой идеи;</li> <li>– Эффективность презентации идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>– Правильность и полнота составления и оформления бизнес-плана;</li> <li>– Соблюдение методик расчета размера выплат по процентным ставкам кредитования и правильность результата;</li> <li>– Аргументированность и полнота определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>– Эффективность презентации бизнес-идеи;</li> <li>– Полнота определения источников финансирования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> <li>– анализ портфолио достижений обучающегося;</li> </ul>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение норм экологической безопасности;</li> <li>– Содействие сохранению окружающей среды и ресурсосбережению в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>– Правильность и эффективность действий в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> <li>– анализ портфолио достижений обучающегося;</li> </ul>

<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>– Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</li> <li>– Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>– Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>– Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>– Организация работ по проведению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> <li>– оценка выполнения контрольных;</li> <li>– экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий</li> </ul>
--	--	---

	лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>– Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li> <li>– Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> <li>– оценка выполнения контрольных</li> <li>– экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.</li> </ul>
ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов	– Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик;</li> <li>– анализ отчетной документации;</li> <li>– оценка выполнения контрольных;</li> <li>– экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах</li> </ul>

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет  
имени П.А. Столыпина»**

**Университетский колледж агробизнеса  
ООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания  
из растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УП 02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**профессионального модуля  
ПМ.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях**

Обеспечивающее преподавание УП ПМ подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Преподаватель

С.М. Нурбаева

**Омск  
2023**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ	4
3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ	14
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	18
5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
2. ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.
3. ФОС позволяет оценивать знания, умения, направленные на формирование компетенций.
4. ФОС разработан на основании положений основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья программы профессионального модуля ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
5. ФОС является обязательным обособленным приложением к рабочей программе.

## II. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

Результаты обучения (освоенные навыки, освоенные умения, усвоенные знания, )	Показатели оценки образовательных результатов
<b>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</b>	
Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Анализирует задачу или проблему и выделяет ее составные части
Уо 01.03 определять этапы решения задачи;	Определяет этапы решения задач
Уо 01.05 составлять план действия	Умеет составлять план действий
Уо 01.06 определять необходимые ресурсы	Определять необходимые ресурсы
Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Анализирует основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
Зо 01.05 структуру плана для решения задач	Знает структуру плана для решения задач
<b>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</b>	
Уо 02.02 определять необходимые источники информации	Умеет определять необходимые источники информации
Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
Зо 02.02 приемы структурирования информации	Знать приемы структурирования информации
Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Знать порядок применения информации и программного обеспечения в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<b>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</b>	
Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Умеет определять актуальную нормативно-правовую информацию
Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и саморазвития
Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Знает содержание актуальной нормативно-правовой информации
Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;	Выбирает возможные траектории профессионального развития и саморазвития
<b>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</b>	

Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Знать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	Знать основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
<b>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>	
Н 2.1.01 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со сменными показателями
Н 2.1.02 Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья
Н 2.1.03 Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
У 2.1.01 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
У 2.1.02 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья
У 2.1.03 Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
У 2.1.04 Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.05 Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из

продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.06 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У 2.1.07 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.01 Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
3 2.1.02 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.03 Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
3 2.1.04 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 2.1.05 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3 2.1.06 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
<b>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	
Н 2.2.01 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Обеспечивать смену сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Н 2.2.02 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и	Определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, в том

регулированию, в том числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	числе автоматическому для обеспечения режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Н 2.2.03 Обеспечение технологических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Обеспечивать технологические режимы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.01 Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.02 Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.03 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
У 2.2.04 Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
У 2.2.05 Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов
У 2.2.06 Проектировать, 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 на автоматизированных технологических линиях	Проектировать, 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 на автоматизированных технологических линиях
У 2.2.07 Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии	Использовать в технологическом процессе ресурсо- и энергосберегающие технологии
У 2.2.08 Выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.	Выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.
З 2.2.01 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 2.2.02 Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 2.2.03 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 2.2.04 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
З 2.2.05 Способы технологических регулировок	Способы технологических регулировок

оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
З 2.2.06 Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса
З 2.2.07 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 2.2.08 Виды и использование ресурсо- и энергосберегающих технологий	Виды и использование ресурсо- и энергосберегающих технологий
З 2.2.09 Устройства и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;	Устройства и принципа действия аппаратов; методики расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;
<b>ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологического процесса</b>	
Н 2.3.01 Обеспечение интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий	Обеспечивать интеграции всех производственных процессов, начиная от разработки продукта и заканчивая логистикой с использованием соответствующего аппаратного обеспечения с привлечением современных технологий
У 2.3.01 Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
У 2.3.02 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
З 2.3.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 2.3.02 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья

**III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ТИПОВ  
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ЭЛЕМЕНТАМ ЗАНИЙ, УМЕНИЙ И  
НАВЫКОВ**

<b>Содержание курса</b>	<b>Форма контроля</b>	<b>Знания</b>	<b>Умения</b>	<b>Навыки</b>
<b>Текущий контроль</b>				
УП.02.01 Учебная практика	наблюдения и оценки за формированием практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении ПК; оценки оформления учетно-отчетной документации по отчетным формам установленного образца; оценки выполнения конкретных индивидуальных заданий; оценки оформления дневника и отчета по учебной практике	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.03 Зо 03.03 Зо 07.02 З 2.1.01- З 2.2.06 З 2.2.01-З 2.2.09 З 2.3.01 Зо 02.03 Зо 02.04 З 2.3.02	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.03 Уо 03.03 Уо 07.02 У 2.1.01- У 2.1.07 У 2.2.01- У 2.2.08 У 2.3.01 У 2.3.02 Уо 02.06 Уо 02.07	Н 2.1.01- Н 2.1.03 Н 2.2.01- Н 2.2.03 Н 2.3.01

## IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 4.1. Оценочные средства, применяемые для текущего контроля.

#### Примеры практических (ситуационных) задач

1. Рассчитать количество технологического оборудования для предприятия по производству макаронных изделий производительность 10т/сут. Количество штатных сотрудников 150 из них в административном корпусе 25 человек. Ассортимент представлен 15 изделиями (индивидуально).

2. В цехе по производству кондитерских изделий работает 22 человека составьте сменный график работы учитывая тяжесть производственных условий (индивидуально)

3. На предприятии АО Золотые луга, находящегося по адресу Омск ул. Березовая 102, произошел несчастный случай 18.02.2023г. в 11-05. Работник находящийся в цехе выпечки получил ожог кисти 2 степени. Работник пекарь 2 категории Николаев Виктор Геннадьевич дата рождения 18.03.1990г. На работу был принят в 2010 году. Вводный инструктаж был проведен 15 мая 2010г. стажировка проводилась три месяца с приема на работу. При прохождении входного контроля не был замечен в состоянии алкогольного опьянения. Было выявлено что на предприятие поступило новое оборудование, но не был проведен инструктаж и обучение работе на этом оборудовании ответственные за инсруктаж и оборудование специалист по охране труда 1 категории Иванова Светлана Петровна, главный инженер предприятия Атомов Владимир Григорьевич. В состав комиссии входят начальник отдела охраны труда Давыдова В.А.; начальник юридического отдела Гришко В.Ю.; генеральный директор Золотов И.А.; оперуполномоченный центрального района Петров В.В. Заполните акт о несчастном случае

– **Критерии оценки работы группы:**

- «отлично» - активное и значительное участие, правильные предложения, ответы;
- «хорошо» - характеристика и ответы даны не совсем полно, требуют незначительных уточнений, дополнений;
- «удовлетворительно» - характеристика и ответы даны не полно, требуют значительных дополнений и уточнений;
- «неудовлетворительно» - характеристик и ответы даны неверно, отказ от ответа.

#### Примеры тестовых заданий

Компетенции	Оценочные средства
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<p>1. Технологии накопления, обработки и передачи информации с использованием определённых (технических) средств <b>ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТА СЛОВСОЧЕТАНИЕ</b> информационные технологии</p> <p>2. Первоначальный смысл английского слова «компьютер» вид телескопа электронный аппарат электронно-лучевая трубка человек, производящий расчеты +</p> <p>3. Первая ЭВМ появилась в ... году 1823 1946+ 1951</p>

1949	
<p>4. Архитектура компьютера – это описание ...  <b>ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТА ОПРЕДЕЛЕНИЕ</b>  деталей технического и физического устройства компьютера  набора устройств ввода-вывода  программного обеспечения, необходимого для работы компьютера  структуры и функций компьютера на уровне, достаточном для  понимания принципов работы и системы команд компьютера +</p>	
<p>5. Соответствие характеристик памяти компьютера  <b>УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА</b></p>	
1. Кэш-память	1. Сверхоперативная память, в которой используются участки оперативной памяти
2. Оперативная память (ОЗУ)	2. Хранится исполняемая в данный момент программа и данные, с которыми она работает
3. Внешняя память (ПЗУ)	3. Долговременное хранение информации работает компьютер или нет
	4. Обработка информации в данный момент
<p>6. Соответствие поколений развития вычислительной техники и их годы применения  <b>УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА</b></p>	
1. Первое поколение	1. 1945-1960
2. Второе поколение	2. 1955-1970
3. Третье поколение	3. 1965-1980
4. Четвертое поколение	4. 1975 - наши дни
	5. 1990-2014
<p>7. К периферийным устройствам первого поколения относят ...  <b>УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА</b>  магнитные барабан и лента +  перфокарты и перфоленты +  цифровая печать +  перфоносители  алфавитно-цифровая печать  графопостроители</p>	
<p>8. Основным компонентом второго поколения является ...  <b>ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СЛОВО В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ</b>  транзистор</p>	

	<p>9. Соответствие исторического факта и его основоположника  <b>УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА</b></p> <table border="1" data-bbox="491 304 1492 857"> <tr> <td data-bbox="491 304 1193 454">1. Работы по арифметике, теории чисел, алгебре, теории вероятностей.</td> <td data-bbox="1193 304 1492 454">1. Паскаль Блез</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 454 1193 595">2. Создал первую механическую счетную машину, способную производить сложение, вычитание, умножение и деление.</td> <td data-bbox="1193 454 1492 595">2. Лейбниц Готфрид</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 595 1193 745">3. Разработаны принципы программирования, предусматривающие повторение одной и той же последовательности команд и выполнение этих команд при определенных условиях.</td> <td data-bbox="1193 595 1492 745">3. Лавлейс Огаста Ад</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 745 1193 857">4. Под руководством построена первая советская ЭВМ — МЭСМ, или Малая электронная счетная машина.</td> <td data-bbox="1193 745 1492 857">4. Лебедев Сергей Ал</td> </tr> </table> <p>10. Компоненты, входящие в состав центрального процессора ...  <b>УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА</b>  устройство управления+  арифметико-логическое устройство+  регистры+  кэш-память+  транзисторы  перфокарты  флэш-память  магнитные барабаны</p>	1. Работы по арифметике, теории чисел, алгебре, теории вероятностей.	1. Паскаль Блез	2. Создал первую механическую счетную машину, способную производить сложение, вычитание, умножение и деление.	2. Лейбниц Готфрид	3. Разработаны принципы программирования, предусматривающие повторение одной и той же последовательности команд и выполнение этих команд при определенных условиях.	3. Лавлейс Огаста Ад	4. Под руководством построена первая советская ЭВМ — МЭСМ, или Малая электронная счетная машина.	4. Лебедев Сергей Ал
1. Работы по арифметике, теории чисел, алгебре, теории вероятностей.	1. Паскаль Блез								
2. Создал первую механическую счетную машину, способную производить сложение, вычитание, умножение и деление.	2. Лейбниц Готфрид								
3. Разработаны принципы программирования, предусматривающие повторение одной и той же последовательности команд и выполнение этих команд при определенных условиях.	3. Лавлейс Огаста Ад								
4. Под руководством построена первая советская ЭВМ — МЭСМ, или Малая электронная счетная машина.	4. Лебедев Сергей Ал								
<p>ОК.02  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>11. Поколение, в котором появились микропроцессоры  первое  второе  третье  четвертое+</p> <p>12. Устройство для охлаждения центрального процессора ...  <b>ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СЛОВО В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ</b>  кулер</p> <p>13. Функции периферийных устройств  <b>УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА</b>  ввод информации +  вывод информации +  хранение информации  обработка информации  хранение информации  передача информации</p> <p>14. Описание структуры и функций компьютера на уровне, достаточном для понимания принципов работы и системы команд компьютера  <b>ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТА СЛОВСОЧЕТАНИЕ</b></p>								

	<p>архитектура компьютера</p> <p>15. Соответствие термина его определению УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА</p> <table border="1" data-bbox="491 304 1497 658"> <tr> <td data-bbox="491 304 1321 454">1. Набор инструкций на машинном языке, который хранится в виде файла на магнитном диске и по команде пользователя загружается в компьютер для выполнения</td> <td data-bbox="1321 304 1497 454">1. Программ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 454 1321 546">2. Предназначены для решения конкретных задач.</td> <td data-bbox="1321 454 1497 546">2. Прикладн</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 546 1321 658">3. Управляют работой аппаратных устройств и обеспечивают услугами нас и наши прикладные комплексы.</td> <td data-bbox="1321 546 1497 658">3. Системн</td> </tr> </table> <p>16. К устройствам ввода информации относятся ... УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА клавиатура + мышь + сканер + модем монитор принтер</p> <p>17. К устройствам вывода относятся ... УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА монитор + принтер + сканер мышь клавиатура джойстик</p> <p>18. Устройство для вывода на бумагу текстовой и графической информации ... ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СЛОВО В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ принтер</p> <p>19. Управляющая программа (или комплекс программ), предназначенный для организации многопрограммного режима работы ... ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СЛОВО В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ супервизор</p> <p>20. Ультрапортативный компьютер, обладающий большинством характерных черт ноутбука, но имеющий маленький размер и вес. Размер дисплея от 7 до 13,3 дюйма, вес – 1-2 кг. Вследствие малых размеров эти устройства обычно имеют малое количество внешних портов и не имеют dvd-привода ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СЛОВО В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ субноутбук</p>	1. Набор инструкций на машинном языке, который хранится в виде файла на магнитном диске и по команде пользователя загружается в компьютер для выполнения	1. Программ	2. Предназначены для решения конкретных задач.	2. Прикладн	3. Управляют работой аппаратных устройств и обеспечивают услугами нас и наши прикладные комплексы.	3. Системн
1. Набор инструкций на машинном языке, который хранится в виде файла на магнитном диске и по команде пользователя загружается в компьютер для выполнения	1. Программ						
2. Предназначены для решения конкретных задач.	2. Прикладн						
3. Управляют работой аппаратных устройств и обеспечивают услугами нас и наши прикладные комплексы.	3. Системн						
ОК	03 1. Внешние факторы косвенного воздействия, влияющие на						

<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>предприятие:  <b>ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА</b>  кадры и персонал предприятия;  конкуренты, потребители+  международные события+  поставщики материалов, капиталов+  2. Краткое понятие трудовых ресурсов  основная часть работающих людских ресурсов страны;  численность работников+  основной фактор экономической деятельности;  главный экономический ресурс страны.  3. Конечный относительный показатель, отражающий финансовые результаты деятельности:  уровень валового дохода;  уровень чистой прибыли от реализации+  уровень прибыли от реализации товаров;  рентабельность деятельности.  4. Основные признаки предприятия:  самостоятельный баланс, истец или ответчик в суде, ответственность по обязательствам;  обособленное имущество, ответственность по обязательствам, приобретение имущественных и неимущественных прав.  ответственность по обязательствам, обособленное собственное имущество, истец и ответчик в суде;  самостоятельный баланс, обособленное собственное имущество, ответственность по обязательствам, имущественные и неимущественные права, истец или ответчик в суде+  5. Валовая продукция – это:  показатель, характеризующий объем продукции, произведенной в отрасли в стоимостном выражении+  показатель, характеризующий размер производства, определяемый в сопоставимых ценах или в ценах реализации;  полная себестоимость продукции.  6. Что не относится к обязанностям крестьянских хозяйств:  Эффективно использовать землю в соответствии с целевым назначением  Своевременно вносить арендную плату и налоги  Осуществлять мероприятия по охране земли  В установленном порядке возводить жилые и производственные строения+  7. Организационная форма предприятия – это:  способ упорядочения работников, земельной площади, средств и предметов труда, достигаемый посредством регулирования организационно-технологических, экономических, правовых и психологических отношений+  организация, созданная для совместной производственной или иной хозяйственной деятельности в целях удовлетворения материальных и других потребностей членов коллектива  система различных кооперативов и их союзов, созданных</p>
--	--

	<p>сельхозпроизводителями в целях удовлетворения своих экономических и иных потребностей</p> <p>8. Основные признаки предприятия: самостоятельный баланс, истец или ответчик в суде, ответственность по обязательствам; обособленное имущество, ответственность по обязательствам, приобретение имущественных и неимущественных прав. ответственность по обязательствам, обособленное собственное имущество, истец и ответчик в суде; самостоятельный баланс, обособленное собственное имущество, ответственность по обязательствам, имущественные и неимущественные права, истец или ответчик в суде+</p> <p>9. Рабочая сила – это: трудоспособное население+ тенденции и мужчины до 60 лет; совокупность занятых и безработных; занятое население.</p> <p>10. Машины, оборудование – это...: Предметы труда; Средства труда+ Средства производства; Оборотные фонды.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>1. Под индивидуальным здоровьем понимается: (выбрать правильный ответ): + состояние полного физического, духовного и социального благополучия человека при наибольшей продолжительности жизни здоровье различных демографических групп общественное и личное достояния общества</p> <p>2. Природно-ресурсный потенциал – это ... все природные ресурсы территории +та часть природных ресурсов территории, которая может быть реально вовлечена в хозяйственную деятельность при данных технических возможностях общества при условии сохранения среды жизни человека; изъятие любых возобновляемых ресурсов из среды без искусственного восстановления их качеств; природные условия конкретной территории.</p> <p>3. Человек является частью... тропосферы техносферы + биосферы литосферы</p> <p>4. Зеленые насаждения в городах выполняют функции... +снижение запыленности увеличение запыленности накопление вредителей выделение ядовитых веществ</p> <p>5. Что понимают под термином «рациональное природопользование»? практика использования природной среды и других природных ресурсов человечества;</p>

	<p>+система деятельности, призванная обеспечить наиболее эффективный режим воспроизводства и экономной эксплуатации природных ресурсов с учетом перспективных интересов развивающегося хозяйства и сохранения здоровья людей; использование природных ресурсов с учетом всех потребностей государства потребительское отношение к природным ресурсам</p> <p>6. Систему мер, обеспечивающих рациональное использование всех природных ресурсов, восстановление возобновимых природных ресурсов и сохранение природных условий, благоприятных для жизни человека, а также защиту от разрушений типичных, редких и исчезающих природных объектов называется охраной:</p> <p>+природных ресурсов; окружающей среды; полезных ископаемых; природных явлений</p> <p>7. Совокупность превращений и пространственных перемещений веществ или группы веществ на всех этапах использования его человеком – это...</p> <p>+ресурсный цикл природный цикл транспортировка сырья переработка сырья</p> <p>8. Углерод вступает в круговорот веществ в биосфере и завершает его в форме.... +углекислого газа угля известняка свободного углерода</p> <p>9. Природным объектов международного сотрудничества является атмосфера, потому что она... находится в пользовании Америки контролируется странами Европы + находится в пользовании всех стран контролируется странами НАТО</p> <p>10. перечисленных ниже экосистем естественным биогеоценозом является парк огород пруд +лес</p>
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационно е обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на</p>	<p>1. Основной элемент склада бестарного хранения муки: + силоса фильтр печи</p> <p>2. Ленточный транспортер перемещает... опару +штучный материал людей</p> <p>3. Назначение просеивания муки</p>

<p>автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>+для удаления примесей  для длительного хранения  для формования тестовых заготовок  4. Дозаторы муки делятся на...  простые и сложные  +весовые и объемные  маленькие и большие  5. Назначение дозаторов  для замеса теста  для просеивания муки  +для отмеривания порции  6. Вид топлива в печи  уголь  +газ  бумага  7. Основной рабочий орган просеивателя муки  +сито  магнитоуловители  привод  8. Назначение цепных (скребковых) конвейеров  для перемещения рабочих  +для перемещения сыпучих материалов  для перемещения мокрых отходов  9. Машина для просеивания сахара белого  ТММ-1М  + «Пионер ПП»  АСБ-20  10. Принцип дозирования муки в дозаторе  +по объему  поштучно  по внешнему виду  11. Все элементы тестомесильной машины закреплены на...  потолке  +станине  стене  12. Дозатор АСБ-20 дозирует...  +солевой раствор  тесто  коробки  13. Назначение тестозакаточной машины  раскатки заготовок  +получения батанообразных заготовок  упаковки изделий  14. Шаг роликовых опор в ленточном транспортере зависит от...  +перемещаемого продукта  расхода электроэнергии  внешнего вида  15. Назначение нории  +для транспортирования сыпучих материалов  расстойки заготовок  для замеса теста</p>
---	--

	<p>16. Основной рабочий орган просеивателя муки «Воронеж»  + цилиндрический ситовой барабан  станина  привод</p> <p>17. Солерастворитель предназначен для ...  приготовления сахаро-солевого раствора  приготовления сахарного раствора  +приготовления солевого раствора</p> <p>18. Месильная машина непрерывного действия предназначена для....  +замеса теста  обкатки теста  обминки опары</p> <p>19. Эффективность работы тестоделительных машин оценивается...  числом выгрузки кусков в единицу времени  +точностью деления  массой кусков теста</p> <p>20. Агрегат при выработке одного вида изделия работает:  +непрерывно  быстро  физически</p> <p>21. Хлебопекарные печи необходимы для....  замеса теста  расстойки изделий  +выпечки изделий</p> <p>22. Месильный орган машины ...  вал с решеткой  +вал с лопастями  пропеллер</p> <p>23. Заварочная машина ХЗМ-300 готовит...  опару  тесто  +заварку</p> <p>24. Основной рабочий орган объемного дозатора муки  весовой механизм  +ячеистый барабан  вал</p> <p>25. Параметры воздуха, поддерживаемые в печах  +температура  время выпечки  скорость конвейера</p> <p>26. Валки для раскатки теста в натирочной машине Н-4М  простые и сложные  узкие и широкие  +рифленый и гладкий</p> <p>27. Назначение склада БХМ  +хранение муки  хранение теста  хранение готовых изделий</p> <p>28. Питатель применяется для ....  +подачи муки  замеса теста</p>
--	---

	<p>выпечки изделий</p> <p>29. Тестомесильные машины используются для ....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+замеса теста</li> <li>приготовления заварки</li> <li>выбраживания полуфабриката</li> </ul> <p>30. Вид нагнетания теста в тестоделительной машине</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>клиноремненное</li> <li>простое</li> <li>+шнековое</li> </ul> <p>31. В печах с сетчатым подом выпекаются изделия...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+подовые</li> <li>формовые</li> <li>формовые с надрезами</li> </ul> <p>32. Назначение пневматических установок в складе БХМ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+транспортирование муки</li> <li>фильтрация муки</li> <li>хранение муки</li> </ul> <p>33. Назначение дозатора с основным рабочим органом в виде короткого ленточного транспортера:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>дозирование воды</li> <li>дозирование теста</li> <li>+дозирование муки</li> </ul> <p>34. Назначение делительной машины</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>деление опары</li> <li>нарезка готовых изделий</li> <li>+деление теста</li> </ul> <p>35. Воздух в установке для приготовления солевого раствора Т1-ХСТ применяется для...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+лучшего растворения соли</li> <li>подачи солевого раствора</li> <li>дозирования солевого раствора</li> </ul> <p>36. Параметры среды, поддерживаемые внутри шкафа для предварительной расстойки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>давление</li> <li>сырость</li> <li>+влажность</li> </ul> <p>37. Транспортный механизм с рабочим органом в виде роликов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>вагонетка</li> <li>+рольганг</li> <li>погрузчик</li> </ul> <p>38. Назначение решетки в жиротопке Х-15Д для...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>для подачи жира</li> <li>для вывода жира</li> <li>+улавливания примесей и жира</li> </ul> <p>39. Перемещение грузов по наклонному спуску зависит от..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+угла наклона</li> <li>температуры</li> <li>влажности</li> </ul> <p>40. Назначение расстойного шкафа для...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+увеличения объема тестовой заготовки</li> <li>для увеличения влажности тестовой заготовки</li> </ul>
--	--

	для увеличения температуры тестовой заготовки
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов</p>	<p>1. Цифровизация сельского хозяйства позволит ... + увеличить урожайность Уменьшить урожайность Оставить все на прежнем уровне</p> <p>2. Развитие точного земледелия обеспечивает.... <b>ВЫБЕРИТЕ ДВА ВАРИАНТА ОТВЕТА</b> +эффективное использование ресурсов; + создание электронной базы данных производственного процесса идентификацию растений</p> <p>3. Эффективное точное земледелие основывается на использовании цифровых технологий (IoT, GPS и ГЛОНАСС), программного обеспечения, автоматизированных систем <b>ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ УТВЕРЖДЕНИЕМ</b> верно</p> <p>4. Самыми ходовыми среди фермерских хозяйств являются ..... <b>ВЫБЕРИТЕ ТРИ ВАРИАНТА ОТВЕТА</b> + сбор и анализ проб почвы; +карты урожайности, мониторы урожайности, навигационные GPS-системы; +технологии дифференцированного внесения удобрений. Составление легенды карт; Использование данных картограмм; Использование анализа почвенных проб.</p> <p>5. На рисунке изображен</p>  <p><b>ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО ЕДИНСТВЕННОГО ЧИСЛА ИМЕНИТЕЛЬНОГО ПАДЕЖА</b> Спутник</p> <p>6. На рисунке изображен</p> 

	<p>+Комплексное использование новых технологий Система севооборота Технологическая карта</p> <p>7. концепция ведения фермерского хозяйства с применением новейших информационных и коммуникационных технологий это</p> <p>+Smart farming Земледелие Растениеводство</p> <p>8. Для анализа и сбора информации при точном земледелии используют...</p> <p><b>ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ</b></p> <p>+искусственный интеллект датчики интернет</p> <p>9. На рисунке изображен</p>  <p><b>ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО ЕДИНСТВЕННОГО ЧИСЛА ИМЕНИТЕЛЬНОГО ПАДЕЖА</b></p> <p>Дрон</p> <p>10. Беспилотные технологии - комплекс, оборудованный системой автоматического управления, которое может передвигаться без участия человека, снижая затраты и потери, значительно увеличивая добавленную стоимость, влияя на стратегию ценообразования</p> <p><b>ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ УТВЕРЖДЕНИЕМ</b> верно</p>
--	---

**4.2. Оценочные средства, применяемые для промежуточной аттестации по итогам изучения учебной практики является написание и защита отчета**

## V. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1 Средства, применяемые для промежуточной аттестации

#### Процедура проведения промежуточного контроля

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации по учебной практики профессионального модуля	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омского ГАУ
Основные условия допуска к зачету	Обучающийся выполнил все виды учебной работы и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по практике
Порядок проведения зачета по практике	1. Сдача отчета по практике 2. Проверка и оценка выполнения заданий 3. Оценка результатов освоения программы практики

Средством, применяемым для контроля результатов освоения программы учебной практики, является дневник-отчет, в котором отражаются ежедневные действия обучающихся (выполненные практические задания) и проставляются оценки их выполнения.

Выполнение заданий оформляется в рабочей тетради, которые являются обязательным приложением к дневнику-отчету.

Учебная практика считается завершенной при условии выполнения всех заданий программы. Аттестация учебной практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчета по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам выполнения заданий.

#### Критерии оценки результатов освоения программы учебной практики

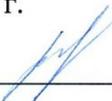
Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме (дневник и приложения); – структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц); – итоговая оценка за задания не ниже «удовлетворительно»; – правильное оформление (соблюдение требований, незначительные отклонения, неточности); – не нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	– соответствие содержания отчета программе прохождения практики

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет собран не в полном объеме (дневник и приложения);</li> <li>– нарушена структурированность (оглавление, логическая последовательность изложения, нумерация страниц);</li> <li>– итоговая оценка за задания «неудовлетворительно»;</li> <li>– неправильное оформление (значительные отклонения от требований, ошибки, небрежность);</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
--	---

Зачет по практике проходит в форме собеседования, в ходе которого устанавливается результат освоения общих и профессиональных компетенций, заполняется аттестационный лист.

Результаты оценки освоения программы учебной практики учитываются при аттестации по профессиональному модулю.

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**к рабочей программе учебной практики**  
**УП.02.01 Учебная практика**  
**в составе ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

<b>1) Рассмотрена и одобрена:</b>
а) На заседании предметно-цикловой методической комиссии протокол № 7 от 17.05.2023 г. Председатель ПЦМК  Е.М. Казначеева
б) На заседании методического совета протокол № 5 от 25.05.2023 г. Председатель методического совета  М.В. Иваницкая
<b>2) Рассмотрена и одобрена внешним экспертом</b>
а) Руководитель Научно-методического отдела АНПОО «Омская академия экономики и предпринимательства» А.В. Михайленко

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к рабочей программе учебной практики**  
**УП.02.01 Учебная практика**  
**в составе ООП 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Ведомость изменений**

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ООП или председатель ПЦМК