

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных
напитков на автоматизированных технологических линиях

Самара, 2024

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол № 9
от «24» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК Ильичева О.С.

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341)

Организация-разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Д.А. Громов, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВД).....	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Направлена на присвоение квалификации «Техник-технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;

- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования;

- проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;

- обеспечения смены сырьем и расходными материалами;

- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию;

- обеспечения технологических режимов спиртового и ликероводочного производств, включая производства этилового спирта из пищевого сырья и ликероводочных изделий, винодельческих производств, включая процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия, фасовки и транспортировки готовой продукции виноделия, пивоваренного и безалкогольного производств, включая процессы производства солода, пивного сусла, выращивания дрожжей, брожения, фильтрации, розлива продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;

- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.

уметь:

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;

- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;
- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- вести основные технологические процессы;
- рассчитывать производственные рецептуры производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков 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 солода, продукции

бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

- подбирать оборудование и системы автоматизации;

- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

- использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии.

знать:

- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг;

- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности;

- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья;

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов;

- требования к качеству выполнения технологических операций;

- методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;

- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций;

- виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;

– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– основные технологические процессы производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;

– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;

– методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья;

– способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;

– принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях;

– порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, производимых на автоматизированных технологических линиях;

– 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки – 494 часа.

Самостоятельной работы – 18 часов.

Обязательной учебной нагрузки – 476 часов, включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 210 часов;
- консультация к экзамену – 2 часа;
- экзамен – 6 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 180 часов;
- квалификационный экзамен – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)									
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная практика часов	Производственная практика, часов	Консультации	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МДК 02.01. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков												
ПК 2.1. – ПК 2.2.	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	228	210	105	-	18	-	-	-	-	-	-
	Консультации	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
	Промежуточная аттестация	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-
	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
	Производственная практика	180	-	-	-	-	-	-	180	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6

Всего:	494	210	105	-	18	-	72	180	2	6	6
---------------	------------	------------	------------	----------	-----------	----------	-----------	------------	----------	----------	----------

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях		494	
МДК 02.01. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		210	
Раздел 1. Техническое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков		210	
Тема 1.1 Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание	14	
	Структура производственного процесса. Особенности предприятий. Длительность производственного цикла. Материально-техническое обеспечение. Рабочая сила	8	1-2
	Практическая работа № 1-6 Анализ структуры производственного процесса Расчёт длительности производственного цикла	6	2-3
Тема 1.2 Организация основного производства	Содержание	14	
	Основные понятия поточного производства. Характеристики поточного производства. Анализ потока. Организация потока. Машинизация и автоматизация. Транспортная доступность	8	1-2
	Практическая работа № 7-12 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства Задачи по расчёту, анализу и организации потока	6	2-3
Тема 1.3 Организация материально-технического обслуживания	Содержание	22	
	Организация ремонта оборудования. Технический персонал. Организация складского хозяйства. Складские работники. Организация внутривозовского транспорта. Транспортное обеспечение. Организация энергетического хозяйства. Обслуживающий персонал	10	1-2
	Практическая работа № 13-24	12	2-3

	Задачи по организации ремонта оборудования Задачи по организации складского хозяйства Задачи по организации внутризаводского транспорта Задачи по организации энергетического хозяйства		
Тема 1.4 Производственная мощность предприятий для производства солода, продукции бродильных производств, виноделия, безалкогольных напитков и её резервы	Содержание Производственная мощность. Виды производственной мощности. Управление производственной мощностью. Коэффициент использования производственной мощности. Анализ резервов производственной мощности. Выявление резервов производственной мощности. Фонд времени. Расчет производственной мощности	16 10	 1-2
	Практическая работа № 25-30 Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	6	2-3
Тема 1.5 Научная организация труда	Содержание Рациональная организация труда на научной основе. Связь организации труда с механизацией и автоматизацией. Разделение труда. Кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов. Определение численности производственных бригад	20 8	 1-2
	Практическая работа № 31-42 Задачи по разделению и кооперации труда Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда Задачи по анализу графиков выходов Задачи по определению численности производственных бригад	12	2-3
Тема 1.6 Техническое нормирование труда	Содержание Показатели технического нормирования труда на предприятии. Методы технического нормирования труда. Аналитические методы нормирования. Изучение затрат рабочего времени. Суммарные методы нормирования. Установление норм выработки. Установление норм обслуживания	18 9	 1-2
	Практическая работа № 43-51 Задачи по изучению затрат рабочего времени Задачи по установлению норм выработки Задачи по установлению норм обслуживания	9	2-3
Тема 1.7 Организация заработной платы	Содержание Заработная плата. Определение группы оплаты труда. Определение сдельных расценок. Определение тарифных ставок	10 4	 1-2

	Практическая работа № 52-57 Расчёт премий Определение заработной платы	6	2-3
Тема 1.8 Повышение эффективности производства	Содержание	26	
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	14	1-2
	Практическая работа № 58-69 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	12	2-3
Тема 1.9 Производство и реализация продукции	Содержание	20	
	Производство продукции. Ассортимент. Суточная производительность. Динамика и выполнение плана по выпуску продукции. Ритмичность выпуска продукции. Качество продукции. Комплексность. Рабочий период. Реализация продукции	11	1-2
	Практическая работа № 70-78 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции Расчёт суточной производительности для производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков Определение рабочего периода	9	2-3
Тема 1.10 Труд и заработная плата	Содержание	12	
	Производительность труда. Численность персонала. Себестоимость труда. Заработная плата. Фонд заработной платы. Отчисления	6	1-2
	Практическая работа № 79-84 Определение производительности труда и численности персонал	6	2-3

	Расчёт фонда заработной платы		
Тема 1.11 Издержки, прибыль и финансы	Содержание	30	
	Распределение фонда заработной платы. Составление вспомогательных смет. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции. Издержки обращения предприятий. Прибыль и рентабельность. Выручка. Валовая прибыль. Коммерческие расходы. Управленческие расходы. Чистая прибыль. Налог на прибыль. Фонд экономического стимулирования	12	1-2
	Практическая работа № 85-102 Задачи по распределению фонда заработной платы Составление вспомогательных смет Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции Расчёт издержек обращения предприятий Определение прибыли и рентабельности Определение фондов экономического стимулирования	18	2-3
Тема 1.12 Организация управлением предприятия	Содержание	8	
	Организация управлением предприятия. Типовые организационные структуры управления. Совет производственной фирмы. Предпочтительная структура управления. Реакция предприятия на изменчивость внешней среды	5	1-2
	Практическая работа № 103-105 Задачи ситуационного типа	3	2-3
	Консультация	2	
	Экзамен	6	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.02		18	
Структурировать особенности предприятий Классифицировать материально-техническое обеспечение Изучить основные понятия поточного производства Сопоставить механизацию и автоматизацию Изучить организацию складского хозяйства Составить схему транспортного обеспечения Рассчитать производственную мощность Рассчитать фонд времени Изучить особенности разделения труда Проанализировать графики выхода Изучить показатели технического нормирования труда на предприятии Рассчитать нормы выработки			

Рассчитать заработную плату Рассчитать тарифную ставку Рассчитать экономическую эффективность Классифицировать ассортимент продукции бродильных производств Рассчитать чистую прибыль Рассчитать налог на прибыль		
Учебная практика Виды работ: Участие в планировании структурного подразделения Организация работы структурного подразделения Руководство работой структурного подразделения Анализ процесса работы подразделения; Анализ результата работы подразделения Оценки экономической эффективности производственной деятельности	72	
Производственная практика (по профилю специальности): Виды работ: Организация производства Организация продовольственного и материально-технического снабжения Оперативное планирование работы производства Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений Организация труда персонала на производстве Реализация готовой продукции на производстве	180	
Квалификационный экзамен	6	
Всего образовательной нагрузки	236	
Учебная практика	72	
Производственная практика	180	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие лаборатории «Технологии и оборудования бродильных производств» и «Технохимического контроля бродильных производств и виноделия».

Технические средства обучения:

- компьютер,
- МФУ,
- проектор,
- плоттер,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно-методической и нормативно-технической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование для проведения различных анализов качества сырья, полупродуктов и готовой продукции (рефрактометр, фотоэлектрокolorиметр, сушильный шкаф, муфельная печь, рН-метры и др.);
- посуда и реактивы, необходимые для проведения анализов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Белкина Р.И. Технология производства солода, пива и спирта / Р.И. Белкина, В.М. Губанова, М.В. Губанов. СПб.: Лань, 2021. – 104 с.
2. Зармаев А.А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда / А.А. Зармаев. М.: Издательство Юрайт, 2022. – 683 с.

Дополнительные источники:

1. Меледина, Т.В. Биохимические процессы при производстве солода: учебное пособие / Т.В. Меледина, И.П. Прохорчик, Л.И. Кузнецова. СПб.: НИУ ИТМО, 2023. – 89 с.

2. Мудрецова-Висс, К.А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. – 384 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. М.: ИНФРА-М, 2022. – 318 с.

4. Алексанян, К.А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин: монография / К.А. Алексанян, Л.А. Ткачук. Минск: Белорусская наука, 2022. – 246 с.

5. Баланов, П.Е. Промышленное производство вина: учебное пособие / П.Е. Баланов, И.В. Смотряева. СПб.: НИУ ИТМО. – 2021. – 82 с.

6. Киселева, Т.Ф. Технохимический контроль производства солода: лабораторный практикум / Т.Ф. Киселева, Е.А. Вечтомова. Кемерово: КемГУ, 2020. – 123 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением

требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства». Стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Ведение технологических процессов спиртового и ликероводочного производства». Наличие опыта работы в соответствующей профессиональной сфере. Стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВД)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов;</p>	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

	<p>использует научную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть</p>	

	<p>допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	

	<p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--