

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет
имени М.М. Джамбулатова»**

Утверждаю:
Первый проректор
 М.Д. Мукайлов
26. 12. 2024г.

ПМ.02 Организационно-техническое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

по программе базовой подготовки
на базе основного общего
образования; форма обучения –
очная, заочная Квалификация
выпускника – технолог

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных,
специальных дисциплин

20 «декабря» 2024 г., протокол № 4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова
(инициалы, фамилия)

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио

3. Контроль приобретения практического опыта

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

1.1. Область применения программы Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях **Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

В результате освоения программы профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

| Профессиональные и общие компетенции (субкомпетенции) | Показатели оценки результата | Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения) |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. | Умения осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. | Тестовые задания Практические работы Выполнение заданий в рабочей тетради. Самостоятельные работы Задания выполняются во время занятий или во внеурочное время. |
| ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна | Умения осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна | Тестовые задания Практические работы Выполнение заданий в рабочей тетради. Самостоятельные работы Задания выполняются во время занятий или во внеурочное время. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> | <p>Демонстрация умений выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p> | <p>Наблюдение и экспертная оценка и наблюдение на практических занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практиках</p> |
| <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> | <p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.</p> | <p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> | <p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации;</p> <p>Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> | <p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p> <p>Оценка умения определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, определять источники финансирования и строить перспективы развития собственного бизнеса</p> |

| | | |
|--|---|---|
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики. | Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; | <p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству,</p> <p>готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины;</p> <p>приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности;</p> <p>позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p> | Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных | Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности. | Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях. |

| | | |
|--|--|--|
| ситуациях; | | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; | Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни. | Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни. |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках | Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках |

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта.

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен освоить следующие дидактические единицы.

Таблица 2.

| Иметь практический опыт | Виды работ на учебной и/ или производственной практике и требования к их выполнению |
|--|---|
| 1 | 2 |
| ПО 1.1 Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья | Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПО 1.2 Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |

| | |
|--|---|
| на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями | на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями |
| ПО 1.3 Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| ПО 1.4 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 |
| ПО 1.5 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 | 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 |
| ПО 1.6 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 | 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 |
| ПО 1.7 Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях | Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях |
| ПО 1.8 Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде | Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде |
| ПО 2.1 Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с | Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с |

| технологическими инструкциями | технологическими инструкциями |
|---|--|
| ПО 2.2 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями | Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПО 2.3 Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями | Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| ПО 2.4 Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями | Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| ПО 2.5 Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями | Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| ПО 2.6 Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями | Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями |
| ПО 2.7 Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| ПО 2.8 Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства | Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства |
| ПО 2.9 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян | Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян |

| Умения | | Знания | |
|-----------|---|-----------|--|
| У 2.1.1 | Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья | З 2.1.1.1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг производства продуктов питания из растительного сырья |
| У 2.1.2 | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях | З 2.1.2 | Технологии бизнес-планирования производства продуктов питания из растительного сырья |
| У 2.1.3 | 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 на автоматизированных линиях | З 2.1.3 | Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья |
| У 2.1.4 | Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья | З 2.1.4 | Технологии производства и контроля качества производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| У 2.1.5 | Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | З 2.1.5 | Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| У 2.1.6 | Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | З 2.1.6 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| У 2.1.7 | Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях | З 2.1.7 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из растительного сырья |
| У 2.1.8 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях | З 2.1.8 | Методы планирования, контроля и оценки выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| У 2.1.9 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | З 2.1.9 | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| У 2.1.10 | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | З 2.1.10 | Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| У 2.2.1.1 | Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян | З 2.2.1 | Виды и качественные показатели полуфабрикатов и готовой продукции хранения и переработки зерна и семян |

| | | | |
|----------|--|-----------|---|
| | | | |
| У 2.2.2 | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства | З 2.2.2 | Основные технологические процессы переработки зерна и семян |
| У 2.2.3 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | З 2.2.3 | Причины, методы выявления и способы брака в процессе хранения и переработки семян |
| У 2.2.4 | Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян | З 2.2.4 | Способы технологических оборудования, систем безопасности и систем контрольно-измерительных приборов и инструментов, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией |
| У 2.2.5 | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | З 2.2.5 | Принципы измерения, регулирования параметров технологического процесса переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими |
| У 2.2.6 | Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | З 2.2.6 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья |
| У 2.2.7 | Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | З 2.2.1.7 | Основные виды электрических, пневматических, гидравлических, комбинированных устройств, датчиков, исполнительных механизмов, микропроцессорные и компьютерные системы, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян |
| У 2.2.8 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | З 2.2.8 | Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин, вычислительных систем, примененных в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян |
| У 2.2.9 | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | З 2.2.9 | Методы и средства сбора, обработки, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| У 2.2.10 | Оформлять документы, в том числе паспорта сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде | З 2.2.10 | Порядок расчета рецептур, форм документов на новые виды продуктов переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |

| | | | |
|----------|--|----------|---|
| У 2.2.11 | Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии | В 2.2.11 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и эксперимента по этапам внедрения технологических процессов хранения и переработки зерна и семян Требования охраны труда, санитарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, измерительных приборов и автоматизированных технологических процессов производства продуктов питания из сырья |
|----------|--|----------|---|

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен»

| Элементы модуля, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации |
|---|--------------------------------|
| 1 | 2 |
| МДК 02.01 «Технологии хранения зерна и семян» | Экзамен |
| УП | Дифференцированный зачет |
| ПП | Дифференцированный зачет |

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения заданий части А практических заданий, и заданий части Б имитирующих работу в чрезвычайных ситуациях (*выбор профилактических мер по устранению недостатков качества зерна и их устное обоснование*). Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на

экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Критерии сравнения

Шкала оценивания 5.4.3.2 – освоен не освоен

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности «Организационно – технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1, количество вариантов 5

Оцениваемые компетенции:

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

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна

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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выполнение задания осуществляется в учебной лаборатории.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Скоординируйте свои действия (составьте план выполнения задания)

2. Вы можете воспользоваться: таблицами, схемами, ГОСТ.

3. Максимальное время выполнения задания – 3 часа

4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: натуральные образцы зерна

Инструкция

Вариант № 1

Часть А. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья

Часть Б. Составьте схему профилактических мероприятий доведения качества зерна до допустимых требований.

Вариант № 2

Часть А. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Часть Б. Составьте схему профилактических мероприятий доведения качества зерна до допустимых требований.

Вариант № 3

Часть А. Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями

Часть Б. Составьте схему профилактических мероприятий доведения качества зерна до допустимых требований.

Вариант № 4

Часть А. Разработать план мероприятий по организации 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

Часть Б. Составьте схему профилактических мероприятий доведения качества зерна до допустимых требований.

Вариант № 5

Часть А. Разработать план мероприятий по выполнению технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Часть Б. Составьте схему профилактических мероприятий доведения качества зерна до допустимых требований.

УП.02 Учебная практика

Вопросы к учебной практике по Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

1. Назначение, область применения и классификация машин для сухой обработки поверхности зерна.
2. Принцип обработки зерна в обоечных машинах.
3. Щеточные машины.
4. Цели и задачи кондиционирования. Способы кондиционирования.
5. Машины, в которых зерно увлажняют холодной либо теплой водой.
6. Машины для тепловой обработки зерна (кондиционеры).
7. Способы измельчения зерна.
8. Характеристика жерновых поставов, центробежных измельчителей, молотковых дробилок.

9. Измельчение в вальцовых станках. Типы вальцов.
10. Основные сборочные единицы вальцевых станков.
11. Влияние факторов на процесс измельчения зерна в вальцевых станках.
12. Классификация продуктов измельчения.
13. Просеивание в рассевах.
14. Обогащение промежуточных продуктов.
15. Способы шелушения зерна.
16. Вальцедековые станки различных модификаций.
17. Шелушители с резиновыми валками и с наждачными поверхностями.
18. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
19. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
20. Шелушение истиранием на шелушильно - шлифовальной машины.
21. Схема сортирования продуктов шелушения.
22. Разделение в просеивающих машинах.
23. Разделение в триерах и крупотделительных машинах.
24. Виды и особенности работы оборудования для производства комбикорма.
25. Весовые дозаторы непрерывного и дискретного действия.
26. Дозирование жидкого сырья.
27. Шнековые питатели для дозирования сырья в пресс-грануляторы.
28. Общие сведения о смесителях.
29. Горизонтальные смесители комбикормов.
30. Вертикальные смесители комбикормов.
31. Гранулирование комбикормов на пресс-грануляторах.
32. Оборудование для хранения сырья и комбикормов.
33. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции.
34. Оборудование для упаковки готовых комбикормов и премиксов.
35. Стационарные комбикормовые агрегаты и установки.

ПП.02 Производственная практика

Вопросы по хранению зерна и семян

1. Технология послеуборочной подготовки и хранения партий зерна.
2. Народнохозяйственное значение зерна и продуктов его переработки.
3. Мировая характеристика производства зерна, пути увеличения производительности возделываемых культур и улучшения качества зерна.
4. Роль ученых в разработке научных проблем в отрасли хранения зерна и продуктов его переработки.
5. Задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки.
6. Борьба с количественными и качественными потерями.
7. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении.
8. Классификация показателей качества партий зерна.
9. Характеристика показателей обязательных для всех партий зерна.
10. Характеристика показателей качества для зерна определенного назначения.
11. Базисные и ограничительные кондиции.
12. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.
13. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.
14. Физические свойства зерновой массы.
15. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
16. Хранение зерна в сухом состоянии.
17. Сушка зерна и семян в зерносушилках.
18. Хранение зерна в сухом состоянии.
19. Хранение зерна без доступа воздуха.
20. Характеристика хранилищ.
21. Очистка зерновых масс от примесей.
22. Активное вентилирование зерновых насыпей.
23. Химическое консервирование зерна. защита зерна от вредителей хлебных запасов.
24. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна.
25. Продукты мукомольного производства.
26. . Сведения о зерне как объекте переработки в муку.
27. Виды, типы и сорта муки. Ассортимент и качество продукции.
28. Формирование помольных партий.
29. Очистка зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна.
30. Схема подготовки зерна к помолу. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
31. Измельчение зерна и промежуточных продуктов.
32. Сортирование продуктов измельчения. Классификация продуктов измельчения.

33. Просеивание в рассевах. Обогащение промежуточных продуктов.
34. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
35. Сортные помолы пшеницы. Другие помолы пшеницы.
36. Сортные помолы ржи.
37. Задачи теххимического контроля. Оценка мукомольных свойств зерна.

38. Контроль режима работы технологического оборудования. Хранение муки.

Вопросы к экзамену по переработке зерна

1. Значение круп, их пищевая ценность.
2. Характеристика крупяного сырья. Ассортимент и качество крупы.
3. Схема технологического процесса.
4. Выделение примесей из зерновой массы.
5. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур.
6. Калибрование зерна перед шелушением.
7. Шелушение зерна сжатием и сдвигом.
8. Шелушение зерна однократным ударом.
9. Шелушение истиранием.
10. Сортирование продуктов шелушения.
11. . Производство пшена.
12. Производство гречневой крупы.
13. Производство рисовой крупы.
14. Производство овсяных продуктов.
15. Производство ячменной крупы.
16. Задачи теххимического контроля.
17. Оценка качества круп.
18. Контроль режима работы технологического оборудования.
19. Хранение готовой продукции.
20. Значение комбикормов.
21. Характеристика продукции комбикормовой промышленности.
22. Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов.
23. Нормативная документация на технологический процесс.
24. Структурная схема производства комбикормов.
25. Приемка сырья. Хранение сырья. Подготовка сырья.
26. Дозирование компонентов комбикормов.
27. Смешивание компонентов комбикормов.
28. Прессование, гранулирование комбикормов.
29. Брикетирование комбикормов.
30. Хранение комбикормов.
31. Оценка качества сырья.
32. Оценка качества комбикормов.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при сдаче зачета/экзамена проводится путем устного опроса обучающихся:

Критерии оценки:

Критерии оценки производственной практики

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям применяется шкала оценивания

| № | Критерии оценивания | Шкала оценивания | | | |
|---|--|---|--|---|---|
| | | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| | | Показатели | | | |
| 1 | Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач | Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала. Обучающийся ответил правильно менее чем на 70% тестовых заданий | Представлены знания только основного материала, но не усвоены его детали. Обучающийся ответил правильно от 70 до 75% тестовых заданий | Твердое знание материала. Обучающийся ответил правильно от 76 до 85% тестовых заданий | Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой. Обучающийся ответил правильно более чем на 86% тестовых заданий |
| 2 | Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий | Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы | Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ | Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения | Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, |
| 3 | Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы | Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы | Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала | Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос | Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал |

Критерии оценки (зачета):

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям применяется шкала оценивания

| | Критерии оценивания | Шкала оценивания | |
|--|---|--|--|
| | | не зачтено | зачтено |
| | | Показатели | |
| | Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач | Низкий уровень усвоения материала. Продemonстрировано незнание значительной части программного материала Обучающимся даны ответы на менее чем 75% тестовых заданий | Твердое знание материала Обучающимся даны ответы на более чем 75% тестовых заданий |
| | Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий | Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы | Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения |
| | Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости. | Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний | Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос Активная, Задолженность отсутствует |

[1] В соответствии с требованиями ФГОС необходимо приложить документы, подтверждающие факт согласования комплекта контрольно-оценочных средств, входящих в состав ОПОП ОУ, с представителями профессионального сообщества (работников и или специалистов по профилю получаемого образования, руководителей организаций отрасли, профессиональных экспертов и др.)