Государственное областное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Данковский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02

ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

Специальность СПО:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Данков, 2023 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7**  **15** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **16** |

Программа профессионального модуля **«Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** и Примерной образовательной программы поспециальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** (2022 г.).

Организация-разработчик: Государственное областное автономное профессиональное образовательное учреждение «Данковский агропромышленный техникум».

Разработчик:

Воронина Т.И., преподаватель спецдисциплин.

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях |
| 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 и семян |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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, проведению 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 хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян |
| **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 хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян 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 технохимического 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 процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян 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 |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 494

в том числе в форме практической подготовки - 393

Из них на освоение МДК - 275

в том числе: аудиторной нагрузки - 82

самостоятельная работа - 10

практика, в том числе производственная – 216

промежуточная аттестация *-* 9

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля,  аудиторных часов. | | | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) |  | |  | | Практики |
| Обучение по МДК | | | консультации | Промежуточная аттестация | | |
| Всего | В том числе | |
| Лабораторных и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) |  | | Производственная | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | 11 | |
| ОК 01  ОК 09  ПК 2.1  ПК 2.2 | МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян | 275 | 177 | 82 | 177 | - | 10 |  | 6 | |  | |
|  | Учебная практика | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | | 36 | |
|  | ПП.02 Производственная практика | 180 | 180 |  |  |  |  |  |  | | 180 | |
|  | Промежуточная аттестация  ПМ | 3 | *Х* |  |  |  | |  | | 3 |  | |
|  | **Всего:** | **494** | **393** | **82** | **177** | **-** | **10** |  | **9** | | **216** | |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч** |
| **1** | **2** | **3** |
| **ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях** | | **494 / 393** |
| **МДК 02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян** | | **259 / 177** |
| **Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация** | **Содержание** | **22 / 16** |
| **1.** Структура производственного процесса | **4** |
| **2.** Длительность производственного цикла | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **1.** Анализ структуры производственного процесса | **8** |
| **2.** Расчёт длительности производственного цикла | **8** |
| **Тема 1.2. Организация основного производства** | **Содержание** | **12 / 8** |
| **1.** Основные понятия и характеристики поточного производства | **2** |
| **2.** Анализ и организация потока | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **1.** Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства | **4** |
| **2.** Задачи по расчёту, анализу и организации потока | **4** |
| **Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания** | **Содержание** | **38 / 30** |
| **1.** Организация ремонта оборудования | **2** |
| **2.** Организация складского хозяйства | **2** |
| **3.** Организация внутризаводского транспорта | **2** |
| **4.** Организация энергетического хозяйства | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **30** |
| **1.** Задачи по организации ремонта оборудования | **8** |
| **2.** Задачи по организации складского хозяйства | **8** |
| **3.** Задачи по организации внутризаводского транспорта | **6** |
| **4.** Задачи по организации энергетического хозяйства | **8** |
| **Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы** | **Содержание** | **12 / 8** |
| **1.** Производственная мощность и коэффициент её использования | **2** |
| **2.** Анализ и выявление резервов производственной мощности | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **1.** Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования | **4** |
| **2.** Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности | **4** |
| **Тема 1.5. Научная организация труда** | **Содержание** | **18 / 12** |
| **1.** Разделение и кооперация труда | **2** |
| **2.** Выявление передовых приёмов и методов труда | **2** |
| **3.** Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **1.** Задачи по разделению и кооперации труда | **4** |
| **2.** Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда | **4** |
| **3.** Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад | **4** |
| **Тема 1.6. Техническое нормирование труда** | **Содержание** | **12 / 8** |
| **1.** Изучение затрат рабочего времени | **2** |
| **2.** Установление норм выработки и норм обслуживания | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **1.** Задачи по изучению затрат рабочего времени | **4** |
| **2.** Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания | **4** |
| **Тема 1.7. Организация заработной платы** | **Содержание** | **15 / 11** |
| **1.** Определение группы оплаты труда | **2** |
| **2.** Определение сдельных расценок и тарифных ставок | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **11** |
| **1.** Расчёт премий | **4** |
| **2.** Определение заработной платы | **7** |
| **Тема 1.8. Повышение эффективности производства** | **Содержание** | **42 / 28** |
| **1.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала | **4** |
| **2.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции | **4** |
| **3.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции | **2** |
| **4.** Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства | **4** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **28** |
| **1.** Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала | **8** |
| **2.** Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции | **6** |
| **3.** Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции | **6** |
| **4.** Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства | **8** |
| **Тема 1.9. Производство и реализация продукции** | **Содержание** | **20 / 14** |
| **1.** Производство и реализация продукции | **2** |
| **2.** Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий | **2** |
| **3.** Рабочий период | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **14** |
| **1.** Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции | **6** |
| **2.** Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий | **4** |
| **3.** Определение рабочего периода | **4** |
| **Тема 1.10. Труд и заработная плата** | **Содержание** | **12 / 8** |
| **1.** Производительность труда и численность персонала | **2** |
| **2.** Фонд заработной платы | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **1.** Определение производительности труда и численности персонала | **4** |
| **2.** Расчётфонда заработной платы | **4** |
| **Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы** | **Содержание** | **41 / 26** |
| **1.** Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий | **4** |
| **2.** Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции | **3** |
| **3.** Издержки обращения предприятий | **3** |
| **4.** Прибыль и рентабельность | **2** |
| **5.** Фонд экономического стимулирования | **3** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| **1.** Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий | **8** |
| **2.** Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции | **4** |
| **3.** Расчёт издержек обращения предприятий | **4** |
| **4.** Определение прибыли и рентабельности | **6** |
| **5.** Определение фондов экономического стимулирования | **4** |
| **Тема 1.12. Организация управлением предприятия** | **Содержание** | **12 / 2** |
| **1.** Организация управлением предприятия | **4** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **1.** Задачи ситуационного типа | **8** |
| **Контрольная работа по тексту администрации** | | **3** |
| **Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1**  Длительность производственного цикла  Анализ и организация потока  Организация внутризаводского транспорта  Организация энергетического хозяйства  Анализ и выявление резервов производственной мощности  Выявление передовых приёмов и методов труда  Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад  Установление норм выработки и норм обслуживания  Определение сдельных расценок и тарифных ставок  Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции  Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства  Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий  Рабочий период  Фонд заработной платы  Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции  Издержки обращения предприятий  Прибыль и рентабельность  Фонд экономического стимулирования  Определение фондов экономического стимулирования  Организация управлением предприятия | | **208** |
| **Учебная практика раздела**  **Виды работ**  **1.** Участие в планировании структурного подразделения  **2.** Организация работы структурного подразделения  **3.** Руководство работой структурного подразделения  **4.** Анализ процесса и результатов работы подразделения  **5.** Оценки экономической эффективности производственной деятельности | | **36** |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  **1.** Организация производства  **2.** Организация продовольственного и материально-технического снабжения  **3.** Оперативное планирование работы производства  **4.** Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений  **5.** Организация труда персонала на производстве  **6.** Реализация готовой продукции на производстве  **7.** Участие в планировании структурного подразделения  **8.** Организация работы структурного подразделения  **9.** Руководство работой структурного подразделения  **10.** Анализ процесса и результатов работы подразделения  **11.** Оценки экономической эффективности производственной деятельности | | **180** |
| **Консультации** | | **10** |
| **Промежуточная аттестация** | | **9** |
| **Всего** | | **494** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты«Технологии продуктов питания из растительного сырья»**,** «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья », «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»*,* оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 образовательной программы по специальности*.*

**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**

1. Войцеховская, С. Е. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум: учебное пособие / С. Е. Войцеховская. – Минск: РИПО, 2022. – 189 с. - ISBN 978-985-7253-42-5.

2. Устименко Т. В. Организация контроля качества зерна: учебное пособие / Т.В. Устименко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/1675. - ISBN 978-5-369-01313-7.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2021. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1853721 (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1.Зимняков, В. М. Оборудование перербатывающих производств : рабочая тетрадь к учебнику / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 110 с. - ISBN 978-5-16-108321-5. - Текст : электронный

2. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10397-7. — Текст: электронный

3. Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.

4. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольтяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст: электронный

5. Челнокова Е. Я. Зерноведение: учебное пособие / Е. Я. Челнокова, В. А. Федотов. — Оренбург: ОГУ, 2016. — 147 с. — ISBN 978-5-7410-1435-6. — Текст: электронный

6. Муха В.Д., Муха Д. В., Ачкасов А. Л.; под редакцией В. Д. Мухи; ассоц. Агрообразование М.: КолосС, 2010.–366 с.

7. Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. СПб.: Лань, 2021. – 496 с.¬ISBN: 978-5-8114-6619-1

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля*[[2]](#footnote-2)* | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 2.1  Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | **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.  **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.  **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.  **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. | Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач |
| ПК 2.2  Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян | **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.  **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.  **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.  **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. | Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **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.  **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.  **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.  **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. | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий производственной практики; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **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.  **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.  **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.  **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. | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий производственной практики; заданий по самостоятельной работе |

1. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-1)
2. В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты. [↑](#footnote-ref-2)