

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Иванович

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.08.2026 16:11:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я.Горина»

Агробиотехнологический колледж

УТВЕРЖДЕН

на заседании отделения

агротехнологического направления

«20» 04 2026 г., протокол № 8

Заведующий отделением



Е.Д. Белокобыльская

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.05 Выполнение работ по профессии

(13321 Лаборант химического анализа)

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

п. Майский, 2026

Экспертное заключение
на фонд оценочных средств ПМ. 05 Выполнение работ по профессии
(13321 Лаборант химического анализа)
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) ПМ. 05 Выполнение работ по профессии (13321 Лаборант химического анализа) соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Согласована

П. А. Сидорова
наименование должности

ООО «Русагро-Инвест»
предприятие

« 20 »



Подпись

М.С. Виноградов
Ф.И.О.

**Паспорт фонда оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по профессии
(13321 Лаборант химического анализа)**

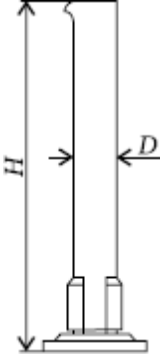
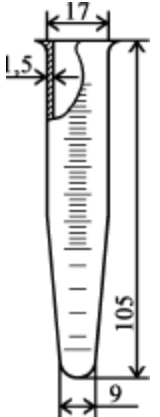
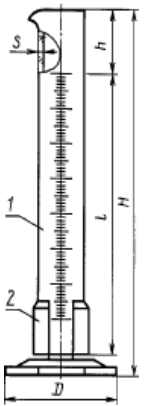
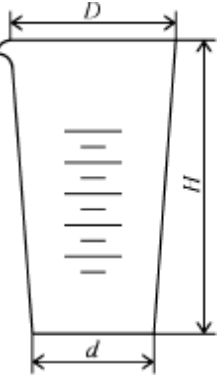
№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ (13321 ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА)		
	МДК.05.01 Технологии выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа	ОК 1.ОК 9. ПК 3.1.ПК 3.2.	Тестирование, практические задания
	ПП.05 Производственная практика	ОК 1. ОК 9. ПК 3.1.ПК 3.2.	Комплект ситуационных задач по производственной практике
	Экзамен квалификационный	ОК 1, ОК 2, ОК 9. ПК 3.1.ПК 3.2.	Задание к экзамену

Перечень оценочных средств

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

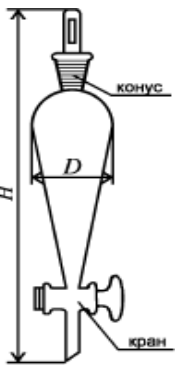
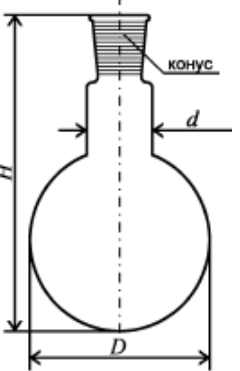
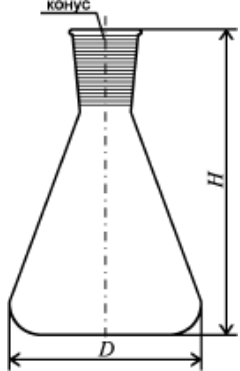
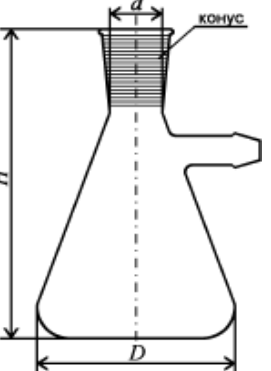
МДК.05.01 Технологии выполнения работ по профессии 13321 Лаборант химического анализа
Тестирование

1. Установите соответствие по рисунку

1. Цилиндр для ареометра
2. Пробирки мерные
3. Мерный цилиндр
4. Мензурки

2. Установите соответствие по рисунку.

1. Воронка делительная
2. Колба круглодонная
3. Колба коническая (Эрленмейера)
4. Колба Бунзена

3. Посудой специального назначения является

1. тигель
2. коническая колба
3. мензурка
4. воронка

4. Мерной посудой является

1. колба Бунзена
2. коническая колба
3. мензурка
4. воронка Бюхнера.

5. Прибором для измерения плотности является

1. вискозиметр
2. ареометр
3. манометр
4. термометр

**6. Термокомпенсатор используется для корректировки электронный
схемы прибора применительно к температуре (°C)**

- 1) 0;
- 2) 10;
- 3) 20;
- 4) 25.

**7. По шкале фотоэлектроколориметра КФК-2 оптическая плотность рас-
твора составляет _____**



8. Условное обозначение в рефрактометрии n_{489}^{20} означает

- 1) показатель преломления при температуре раствора 20 °С и длине волны излучения 489 нм;
- 2) показатель преломления при температуре раствора 20 °К и длине волны излучения 489 нм;
- 3) показатель преломления при температуре раствора 489 °К и длине волны излучения 20 нм;
- 4) показатель преломления при относительной влажности воздуха 20 % и длине волны излучения 489 нм

9. Записать основные узлы пламенного фотометра приведенные на схеме

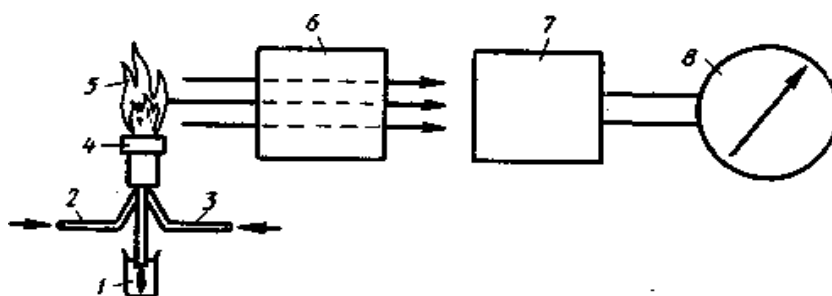


Рис.— Принципиальная схема фотометра для эмиссионной фотометрии пламени:

1 – _____; 2 – _____; 3 – _____, 4 – _____;
5 – _____; 6 – _____, 7 – _____;
8 – _____

10. Последовательное распределение узлов фотоэлектроколориметра по направлению источника излучения

- а) кювета с раствором;
- б) источник излучения;
- в) усилитель электрического сигнала;
- г) монохроматор;
- д) фотоэлемент;
- е) гальванометр.

11. При ионометрическом определении магния наиболее сильным мешающим ионом, ухудшающим селективность метода, являются

- а) анион хлора;
- б) катион кальция;
- в) катион калия;
- г) анион ортофосфатов

12. Оптическая плотность бензинового экстракта каротина составила 0,24 при толщине слоя жидкости в кювете 1 см. При использовании кюветы со слоем жидкости 3 см оптическая плотность составит _____
13. Вычислить количество грамм вещества в 5 % растворе объемом 100 мл;
14. Определить количество NaCl (г) для приготовления 1 М раствора в объеме 1000 мл;
15. Определить эквивалент для следующих кислот:
- а) HCl
 - б) H_2SO_4
 - в) H_3PO_4
 - г) $\text{H}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$
16. Приготовить 500 г 10 % соляной кислоты уже из имеющейся 35 %, плотность которой $d=1,19$;
17. Приготовить 45 % раствор серной кислоты из имеющихся 10 % и 55 %;
18. Приготовить 500 мл раствора 10 % соляной кислоты из 38 %.
19. Сколько граммов хлорида бария необходимо для приготовления 2 л 0,2 М раствора;
20. Сколько концентрированной серной кислоты (96%: $d=1,84$) требуется для приготовления 2 л 0,05 н. раствора серной кислоты.
21. **Проба, подготовленная к анализу, представителью отражающая химический состав средней пробы называется**
- а) лабораторная проба;
 - б) лабораторный образец;
 - в) общая проба;
 - г) аналитическая проба.
22. **Качество анализа, отражающее близость друг другу результатов анализа, составляющих выборку называется**
- а) воспроизводимость;
 - б) точность;
 - в) достоверность;
 - г) погрешность.

- 23. Отклонение результата единичного определения или среднего результата анализа от действительного значения определяемого содержания называется**
- а) доверительный интервал;
 - б) погрешность анализа;
 - в) воспроизводимость анализа;
 - г) предел анализа.
- 24. Мера для воспроизведения единиц величин, характеризующих свойства или состав веществ и материалов называется**
- а) стандартный образец;
 - б) средний образец;
 - в) точный образец;
 - г) эталон.
- 25. Для выявления и снижения систематической ошибки**
- а) анализ выполняется в нескольких повторениях;
 - б) анализ выполняется в одной повторности;
 - в) в анализируемую партию включают стандартный образец;
 - г) увеличивают массу аналитической пробы.
- 26. Для выявления и снижения случайной ошибки**
- а) анализ выполняется в нескольких повторениях;
 - б) анализ выполняется в одной повторности;
 - в) в анализируемую партию включают стандартный образец;
 - г) увеличивают массу аналитической пробы.
- 27. Единицей измерения оптической плотности является**
- а) $\text{кДж} \cdot \text{с} / \text{см}^2$;
 - б) $\text{л} \cdot \text{моль} / \text{с}$;
 - в) $\text{л} / \text{моль} \cdot \text{см}$;
 - г) оптическая плотность — безразмерная величина.
- 28. Метод анализа, основанный на зависимости между электрической проводимостью раствора и концентрацией ионов в этом растворе, называется**
- а) кулонометрия;
 - б) поляриметрия;
 - в) турбидиметрия;
 - г) кондуктометрия.

29. При ионометрическом определении хлора наиболее сильным мешающим ионом являются

- а) анион нитратов;
- б) катион кальция;
- в) катион калия;
- г) анион ортофосфатов.

30. Прямая ионометрия не используется для определения ионов

- а) алюминия;
- б) калия;
- в) натрия;
- г) нитратов.

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 30-28 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)
70 – 89 % От 27 до 22 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)
50 – 69 % 21 до 16 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
менее 50 % От 15 до 0 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Перечень оценочных средств

**Примерные задания для контроля сформированности практических
навыков по итогам практических занятий**

**МДК.05.01 Технологии выполнения работ по профессии
13321 Лаборант химического анализа**

1. Рассчитать и приготовить 1 % раствор алюмокалиевых квасцов для определения содержания нитратов в 25-и средних пробах томатов в соответствии с нормативной документацией.
2. Рассчитать и приготовить 2 дм³ раствора алюмокалиевых квасцов для определения содержания нитратов растениеводческой продукции. Рассчитать для испытаний какого количества лабораторных проб яблок хватит данного объема раствора.
3. Приготовить 2 дм³ 0,5 н раствора Трилона Б из фиксанала.
4. Приготовить буферный раствор для настройки рН-метра из фиксанала.
5. Из основного раствора приготовить растворы сравнения (концентрации 1,

- 2, 3 и 4 рNO₃) для определения нитратов в растениеводческой продукции.
6. Приготовить лабораторную пробу картофеля, подготовить лабораторные весы для выполнения анализов и взять навеску для определения сухого вещества в продукции.
 7. Подготовить лабораторные весы для выполнения анализов и взять навеску из лабораторной пробы зерна для определения содержания золы.
 8. Подготовить бюретку и определить нормальность (точную концентрацию) 0,2 н раствора соли Мора по ГОСТ 23740-79 (приложение 4).
 9. Подготовить рН-метр для определения рН солевой вытяжки по ГОСТ 10.26483-85 и проверить качество градуировки измерительного прибора.
 11. Подготовить рН-метр или нитратометр для определения нитратов в почве по ГОСТ 26951-86 и установить градуировочные характеристики растворов сравнения (концентрации 1, 2, 3 и 4 рNO₃).
 12. Подготовить кондуктометр для определения электрической проводимости воды и определить качество дистиллированной воды с использованием измерительного прибора.
 13. Подготовить эксикатор для определения влажности растительных проб в соответствии с нормативной документацией.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Перечень оценочных средств

Примерные ситуационные задачи для производственной практики
МДК.05.01 Технологии выполнения работ по профессии
13321 Лаборант химического анализа

1. Задание

Влажность продукции – это количеством воды в образце, которое удаляется из навески при обезвоживании в сушильном шкафу при определенной температуре за определенный промежуток времени. Выражается в процентах от первоначальной массы исходного образца. Задание.

1. Рассчитать влажность растительных проб в процентах при массе пустой бюксы X_1 , массе бюксы с навеской до высушивания X_2 и массе бюксы с навеской после высушивания X_3 . Округлить результат.

2. Рассчитайте содержание сухого вещества в продукции.

Вариант	(X ₁) Масса пустой бюксы, г	(X ₂) Масса бюксы с навеской до высушивания, г	(X ₃) Масса бюксы с навеской после высушивания, г
1	12,32	25,30	24,16
2	12,47	26,17	24,65
3	12,62	27,04	25,14
4	12,77	27,91	25,63
5	12,92	28,78	26,12

6	13,07	29,65	26,61
7	13,22	30,52	27,10
8	13,37	31,39	27,59
9	13,52	32,26	28,08
10	13,67	33,13	28,57

2. Задание

Зольность образцов – это количеством минерального (зольного) остатка в образце, которое остается от навески при ее сжигании в муфельной печи при определенной температуре. Выражается в процентах от первона- чальной массы предварительно высушенного исходного образца.

3. Задание.

Рассчитать содержание сырой золы в растительных пробах в процентах при массе пустого тигля X_1 , массе тигля с навеской (предварительно высушен- ной) до озоления X_2 и массе тигля с навеской после озоления X_3 . Округлить результат.

Вариант	(X_1) Масса пустого тигля, г	(X_2) Масса тигля с сухой навеской до озоления, г	(X_3) Масса тигля с навеской после озо- ления, г
1	8,465	15,625	15,458
2	8,615	15,784	15,536
3	8,765	15,943	15,614
4	8,915	16,102	15,692
5	9,065	16,261	15,770
6	9,215	16,420	15,848
7	9,365	16,579	15,926
8	9,515	16,738	16,004
9	9,665	16,897	16,082
10	9,815	17,056	16,160

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) - **зачет**.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

Примерные задания для экзамена

1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1.1 Вопросы для оценки знаний и умений (примеры)

1. Требования к организации рабочего места лаборанта.
2. Правила отбора почвенных проб. Пробоотборное оборудование.
3. Использование специального лабораторного оборудования при подготовки лабораторных проб.
4. Техника лабораторных работ при экстрагировании. Требования к использованию специального лабораторного оборудования.
5. Техника лабораторных работ при фильтровании. Требования к использованию специального лабораторного оборудования.
6. Техника лабораторных работ центрифугировании. Требования к использованию специального лабораторного оборудования.
7. Техника лабораторных работ при кипячении, нагревании и выпаривании. Требования к использованию специального лабораторного оборудования.
8. Техника лабораторных работ при использовании титровальных установок.
9. Техника лабораторных работ при использовании рефрактометров.
10. Техника лабораторных работ при использовании поляриметров.
11. Техника лабораторных работ при использовании пикнометров и ареометров.
12. Техника лабораторных работ при использовании сушильных шкафов.
13. Техника лабораторных работ при использовании муфельных печей.
14. Техника лабораторных работ при использовании рН-метров.
15. Техника лабораторных работ при использовании фотоэлектроколориметров.
16. Техника лабораторных работ при использовании лабораторных весов.

17. Термогравиметрический (весовой) метод определения влажности растениеводческой продукции. Подготовка к анализам. Требования и ограничения по использованию термогравиметрического метода определения влажности при выполнении анализа различных видов продукции. Требования к сушильным шкафам при выполнении анализов.
18. Рефрактометрический метод определения сухих веществ в растениеводческой продукции. Подготовка к анализам. Требования и ограничения по использованию рефрактометрического метода определения сухих веществ при выполнении анализа различных видов продукции.
19. Ионометрический метод определения нитратов в воде. Подготовка к анализам. Требования и ограничения по использованию приборов и лабораторного оборудования при выполнении лабораторных анализов.
20. Потенциометрический метод определения pH солевой вытяжки почвы. Подготовка к анализам. Требования и ограничения по использованию приборов и лабораторного оборудования при выполнении лабораторных анализов.

1.2 Задания для оценки практического опыта (примеры)

1. Рассчитать и приготовить 1 % раствор алюмокалиевых квасцов для определения содержания нитратов в 25-и средних пробах томатов в соответствии с нормативной документацией.
2. Рассчитать и приготовить 2 дм³ раствора алюмокалиевых квасцов для определения содержания нитратов растениеводческой продукции. Рассчитать для испытаний какого количества лабораторных проб яблок хватит данного объема раствора.
3. Приготовить 2 дм³ 0,5 н раствора Трилона Б из фиксанала.
4. Приготовить буферный раствор для настройки pH-метра из фиксанала.
5. Из основного раствора приготовить растворы сравнения (концентрации 1, 2, 3 и 4 рNO₃) для определения нитратов в растениеводческой продукции.
6. Подготовить эксикатор для определения влажности растительных проб в соответствии с нормативной документацией.
7. Приготовить лабораторную пробу картофеля, подготовить лабораторные весы для выполнения анализов и взять навеску для определения сухого вещества в продукции.
8. Подготовить лабораторные весы для выполнения анализов и взять навеску из лабораторной пробы зерна для определения содержания золы.
9. Подготовить бюретку и определить нормальность (точную концентрацию) 0,2 н раствора соли Мора по ГОСТ 23740-79 (приложение 4).
10. Подготовить pH-метр для определения pH солевой вытяжки по ГОСТ 26483-85 и проверить качество градуировки измерительного прибора.
11. Подготовить pH-метр или нитратометр для определения нитратов в почве по ГОСТ 26951-86 и установить градуировочные характеристики

растворов сравнения (концентрации 1, 2, 3 и 4 рNO₃).

12. Подготовить кондуктометр для определения электрической проводимости воды и определить качество дистиллированной воды с использованием измерительного прибора.

Примерные задания для квалификационного экзамена

1. Задание

Влажность продукции – это количеством воды в образце, которое удаляется из навески при обезвоживании в сушильном шкафу при определенной температуре за определенный промежуток времени. Выражается в процентах от первоначальной массы исходного образца. Задание.

Рассчитать влажность растительных проб в процентах при массе пустой бюксы X_1 , массе бюксы с навеской до высушивания X_2 и массе бюксы с навеской после высушивания X_3 . Округлить результат.

Рассчитайте содержание сухого вещества в продукции.

Расчеты выполняются в соответствии с требованиями ГОСТ 13496.3-92. (Комбикорма, комбикормовое сырье Методы определения влаги).

Вариант	(X ₁) Масса пустой бюксы, г	(X ₂) Масса бюксы с навеской до высушивания, г	(X ₃) Масса бюксы с навеской после высушивания, г
1	12,32	25,30	24,16
2	12,47	26,17	24,65
3	12,62	27,04	25,14
4	12,77	27,91	25,63
5	12,92	28,78	26,12
6	13,07	29,65	26,61
7	13,22	30,52	27,10
8	13,37	31,39	27,59
9	13,52	32,26	28,08
10	13,67	33,13	28,57
11	13,82	34,00	29,06
12	13,97	34,87	29,55
13	14,12	35,74	30,04
14	12,29	26,47	24,56
15	12,42	27,34	25,23

2. Задание

Зольность образцов (содержание сырой золы) – это количеством минерального (зольного) остатка в образце, которое остается от навески при ее сжигании в муфельной печи при определенной температуре. Выражается в процентах от первоначальной массы предварительно высушенного исходного образца.

Задание.

Рассчитать содержание сырой золы в растительных пробах в процентах при массе пустого тигля X_1 , массе тигля с навеской (предварительно высушенной) до озоления X_2 и массе тигля с навеской после озоления X_3 . Округлить результат.

Расчеты выполняются в соответствии с требованиями ГОСТ 10847-74 (Зерно Методы определения зольности) или ГОСТ 26226-95 (Корма, комби- корма, комбикормовое сырье Методы определения сырой золы).

Вариант	(X1) Масса пустого тигля, г	(X2) Масса тигля с сухой навеской до озоления, г	(X3) Масса тигля с навеской после озоления, г
1	8,465	15,625	15,458
2	8,615	15,784	15,536
3	8,765	15,943	15,614
4	8,915	16,102	15,692
5	9,065	16,261	15,770
6	9,215	16,420	15,848
7	9,365	16,579	15,926
8	9,515	16,738	16,004
9	9,665	16,897	16,082
10	9,815	17,056	16,160
11	9,965	17,215	16,238
12	10,115	17,374	16,316
13	10,265	17,533	16,394
14	8,291	14,428	14,015
15	8,421	14,578	14,185

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент: полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию по микробиологии и эпизоотологии; продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов; отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые студент исправил по замечанию преподавателя;

оценка «хорошо» если: в изложении материала допущены небольшие пробелы, не искажающие содержание ответа, допущены один – два недочёта при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

оценка «удовлетворительно» если: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала; имелись ошибки в определении понятий, использовании терминологии по микробиологии, санитарии и гигиене, исправленные после наводящих вопросов преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» если: не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание студентом большей или наиболее

важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании микробиологической, санитарной и гигиенической терминологии, которые не исправлены после наводящих вопросов преподавателя.

Виды работ и проверяемые результаты

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
- Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	- практический опыт подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики. Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя; Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.
- Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции		

Оценка компетенций

