

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.07.2024 12:53:45

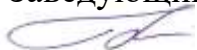
Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

1

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

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры
№ 8/а от 6 мая 2024г.
Заведующий кафедрой
 Н.Б. Ордина

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По профессиональному модулю ПМ 03

**«Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов
и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из
растительного сырья»**
(наименование профессионального модуля)

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность – хранение и переработка зерна и семян

(код и наименование направления подготовки)

Среднее профессиональное образование
(наименование профиля подготовки)

Техник-технолог
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2024

**Паспорт фонда оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов
питания из растительного сырья**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	ОК 1,9; ПК 3.1-3.2	Тестирование, ситуационные задачи
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1,9; ПК 3.1-3.2	Тестирование, ситуационные задачи
	Экзамен по МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	ОК 1,9; ПК 3.1-3.2	Вопросы к экзамену
	Экзамен по МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1,9; ПК 3.1-3.2	Вопросы к экзамену
	ППн.03 Производственная практика	ОК 1,9; ПК 3.1-3.2	Комплект ситуационных задач по производственной практике
	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1,9; ПК 3.1-3.2	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

Перечень оценочных средств

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

Тестирование

1. Обозначение межгосударственных стандартов - ...

а)ГОСТ

б)ТУ

в)ОСТ

Ответ: ГОСТ

2. По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов встречаются в трех из нижеприведенных случаев:

а) в цитрусовых культурах;

б) в зелени;

в) в овощах, особенно корнеплодах;

г) в бахчевых культурах;

д) в яблоках и грушах;

е) в ягодных культурах.

Ответ: в, г, д

3. Количество единиц упаковки, по стандарту от партии до 100 мест отбирают в количестве ...

а) не менее 2 ед. упаковки

б) не менее 3 ед. упаковки

в) не менее 5 ед. упаковки

Ответ: б

4.Под качеством понимается

а) совокупность продукции, обуславливающих её пригодность

б) одно свойство продукции, удовлетворяющее потребность

в) определение физико-химических показателей продукции

г) соблюдение условий технологических процессов

Ответ: а

5.При мойке сырья контролируют

а) качество сырья

б) качество и сменяемость воды

в) количество воды

г) обсемененность сырья

Ответ: б

6. Частота контроля качества мойки сырья составляет ... раза в час

а) 6-7

б) 4-5

в) 2-3

Ответ: в

7. Качество мойки сырья контролируют анализом

а) химическим

б) органолептическим

в) физическим

г) биологическим

Ответ: б

8. Операции - чистка, резка, дробление относятся к какой обработке сырья?

а) механической

б) химической

в) термической

Ответ: а

9. При бланшировании сырья контролируют

а) температуру и время процесса

б) качество сырья

в) количество воды

г) герметичность тары

Ответ: а

10. К какому из физических свойств относится способность зерна поглощать или отдавать водяные пары?

а) теплопроводность;

б) скважность;

в) сыпучесть;

г) гигроскопичность;

Ответ: г

11. Какие из показателей относятся к показателям технологического значения зернового сырья?

а) влажность,

б) засоренность;

в) крупность,

г) крахмалистость

Ответ: в, г

12. Вещества, имеющие наибольшую ценность для бродильных производств?

а) Белки

- б)Жиры
в)Углеводы
Ответ:в

13. Зерно средней сухости имеет значение ...%

- а)13,5-14,5
б)14,5-15,5
в) 15,5-16,5
Ответ:б

14. В какой последовательности проводят оценку качества продукции:

- а) физико-химический контроль
б) органолептический контроль
в) микробиологический контроль
Ответ: б, а, в

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% *13-14 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)*
70 – 89 % *От 10 до 12 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)*
50 – 69 % *От 7 до 9 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*
менее 50 % *От 0 до 6 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Примерные ситуационные задачи

1. Рассчитайте сахарокислотный коэффициент для яблок с содержанием сахаров 7 %. На титрование кислот, в расчёте на 100 г сырой массы, пошло 70 см³ точно 0,1 н гидроокиси натрия. Молекулярная масса двухосновной яблочной кислоты 134.
2. Рассчитайте физиологическую калорийность 500 г пшеничного хлеба, содержащего 50 % крахмала, 7 % белков и 2 % жиров. Белки усваиваются на 80 %, жиры и углеводы – на 92 %.
3. Рассчитайте зольность муки в пересчёте на сухое вещество. При сжигании в муфельной печи двух навесок муки массой 2,000 г каждая, осталось 0,016 и 0,017 г золы. Влажность муки 14,0 %.
4. Рассчитайте пористость хлебного изделия, которую определяли с помощью пробника Журавлёва. Масса 3-х выемок мякиша 45,0 г, объём одной выемки 27 см³, удельная плотность беспористой массы мякиша 1,31 г/см³.
5. Рассчитайте градус кислотности хлебного изделия, если на

титрование водной вытяжки, приготовленной из 20 г мякиша хлеба пошло 5 см³ раствора NaOH. Поправка к титру щёлочи 0,9.

6. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %.

7. Результаты пяти параллельных определений содержания фосфатов в образцах полукопченой колбасы составили, %: 0,35; 0,36; 0,37; 0,34; 0,345. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный интервал при вероятности 95 %.

8. Рассчитать доброкачественность ядра и коэффициент развариваемости крупы, если в навеске крупы массой 25 г обнаружено 0,2 г мучели, 0,1 г нешелушенных зёрен, 0,2 г сорных семян. При варке 10 см³ крупы получили 120 см³ каши.

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

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Перечень вопросов к экзамену

ПО МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

1. Значение теххимического контроля в обеспечении выпуска товаров, требуемого качества.
2. Основные факторы, определяющие качество и безопасность с.-х. сырья и продукции переработки.
3. Современные методы определения состава и свойств с.-х. сырья и готовой продукции.
4. Роль стандартизации и сертификации в технологическом контроле производства.
5. Роль и значение организации лаборатории на предприятиях. Функции лаборатории.
6. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
7. Организация санитарного контроля производства.
8. Значение мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях.
9. Современные методы, средства мойки и дезинфекции оборудования.
10. Методы контроля качества сырья и готовой продукции в хлебопекарном производстве.
11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции макарон.
12. Методы контроля качества сырья и готовой продукции крупяного производства.

13. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.
14. Химическая безопасность пищевых продуктов.
15. Санитарно-гигиеническая безопасность пищевого сырья и пищевых продуктов.
16. Контроль качества полуфабрикатов, круп и хлебобулочных изделий.
17. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.
18. Роль метрологии в решении задач повышения качества продукции.
19. Нормативно-технологическая и лабораторная документация.
20. Система разработки и постановки новой продукции на производство.
21. Правила техники безопасности при работе в лаборатории
22. Контроль качества полуфабрикатов
23. Исследование полуфабрикатов из муки
24. Контроль правильности проведения технологического процесса
25. Контроль качества услуг общественного питания
26. Сертификация услуг общественного питания
27. Разработка систем менеджмента качества
28. Задачи производимого технoхимического контроля.
29. Правила составления технологического отчета.
30. В чем заключаются принципы системы качества ХАССП?

Критерий оценки:

оценка «отлично» (*при отличном усвоении (продвинутом)*)
выставляется обучающемуся, если им полностью раскрыты и представлены ответы на все вопросы в билете. Обучающийся владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы по всем вопросам билета;

оценка «хорошо» (*при хорошем усвоении (углубленном)*)
выставляется обучающемуся, если он частично раскрыл сущность вопросов;

оценка «удовлетворительно» (*при неполном усвоении (пороговом)*)
выставляется обучающемуся, если он затрудняется дать ответ на один из вопросов в билете;

оценка «неудовлетворительно» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*)
выставляется обучающемуся, если он не может представить ответы на все вопросы билета, затрудняется с ответом на дополнительные вопросы по билету.

МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Тестирование

1. Какой из перечисленных методов не является методом технoхимического контроля
 - а) инструментальный
 - б) статистический
 - в) социологический

г) фотографический

Ответ: г

2. Периодичность микробиологического контроля производства

- а) не реже 1 раз в месяц
- б) не реже 1 раз в декаду
- в) ежедневно

Ответ: а

3. Для установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов служат следующие виды контроля

- а) органолептический, химический, микробиологический
- б) технический, радиационный
- в) органолептический, химический, бухгалтерский

Ответ: а

4. Технический контроль предназначен для контроля

- а) расхода сырья и производственных потерь
- б) технологических режимов
- в) санитарно- гигиенического состояния производства

Ответ: б

5. Химические вещества и природные соединения, которые не употребляются как компонент пищи, - это:

- а) пищевые добавки;
- б) биологические активные добавки;
- в) функциональные ингредиенты;
- г) консерванты.

Ответ: б, в

6. К химическим методам анализа относятся

- а) полярографические и хроматографические
- б) гравиметрические и титриметрические
- в) фотометрические и хроматографические

Ответ: б

7. Важнейшая функция технокимического контроля:

- а) совершенствование методов контроля с/х сырья
- б) соблюдение регламентируемых технологий обработки и хранения с/х сырья и продукции
- в) всесторонний анализ причин снижения качества и появления дефектов
- г) контроль качества поступившего сырья, вспомогательных материалов, упаковочных и маркировочных материалов

Ответ: б

8. Основной принцип системы менеджмента качества (ХАССП):

- а) проведение тщательного анализа опасных факторов на всех этапах производства
- б) установление процедур проверки набора документации
- в) определение критических точек контроля
- г) установление процедур мониторинга критических точек

Ответ: в

9. Методы определения показателей качества, проводимые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, либо предметов, либо затрат, называются ...

- а) регистрационные
- б) статистические
- в) социологические

Ответ: а

10. Сертификат качества продукции необходим для

- а) подтверждения качества и безопасности жизни и здоровья потребителя
- б) увеличения ассортимента продукции
- в) увеличения срока годности
- г) экспорта и импорта продукции

Ответ: а

11. Для чего применяют обработку мятки при высоких температурах

- а) для удаления ароматических веществ
- б) для удаления примесей, ухудшающих качество масла
- в) для наилучшего извлечения масла
- г) для удаления растворителя

Ответ: в

12. Содержание клейковины в муке высшего сорта составляет не менее...

- а) 28%
- б) 25%
- в) 30%
- г) 20%

Ответ: а

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% 11-12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)

70 – 89 % От 8 до 9 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)

50 – 69 % От 6 до 7 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)

Примеры ситуационных задач

1. Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.
2. Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.
3. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %.
4. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %.
5. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %.
6. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %.
7. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %.

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

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Перечень вопросов к экзамену

МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
продукции

1. Статистические методы управления качеством продукции.
2. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
3. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
4. Организация производственного контроля качества продуктов на основе принципов НАССР.

5. Основные принципы организации контроля качества продукции.
6. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
7. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
8. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
9. Контроль в готовой продукции.
10. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.
11. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
12. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
13. Как правильно отобрать пробу для физико-химического анализа?
14. В чем заключается подготовка проб к анализу?
15. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
16. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
17. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний
18. Основные положения по отбору проб продукции общественного питания
19. Определение средней массы и выхода отдельных частей полуфабрикатов.
20. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов,
21. Определение сухих веществ или влажности
22. Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)
23. массы)
24. Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе ВЧ)
25. Рефрактометрический метод (экспресс-метод)
26. Определение содержания сахара в пересчете на водную фазу в креме
27. (полуфабрикаты) для мучных кондитерских изделий
28. Определение крахмала
29. Определение хлеба
30. Определение риса
31. Определение манной крупы и пшеничной муки
32. Методы контроля свежести сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и
33. изделий
34. Определение общей (титруемой) кислотности
35. Определение активной кислотности
36. Определение белков
37. Определение минеральных веществ (золы)
38. Контроль качества полуфабрикатов
39. Отбор проб полуфабрикатов, подготовка их к анализу
40. Правила техники безопасности при работе в лаборатории
41. Исследование полуфабрикатов из муки
42. Контроль правильности проведения технологического процесса
43. Сертификация услуг общественного питания

Критерий оценки:

оценка «отлично» (*при отличном усвоении (продвинутом)*) выставляется обучающемуся, если им полностью раскрыты и представлены ответы на все вопросы в билете. Обучающийся владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы по всем вопросам билета;

оценка «хорошо» (*при хорошем усвоении (углубленном)*) выставляется обучающемуся, если он частично раскрыл сущность вопросов;

оценка «удовлетворительно» (*при неполном усвоении (пороговом)*) выставляется обучающемуся, если он затрудняется дать ответ на один из вопросов в билете;

оценка «неудовлетворительно» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется обучающемуся, если он не может представить ответы на все вопросы билета, затрудняется с ответом на дополнительные вопросы по билету.

Примерные задания для квалификационного экзамена Вариант 1

Объектом исследования в модуле служит продовольственная пшеница.

Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Далее составить технологическую схему послеуборочной обработки зерна продовольственной пшеницы с указанием оборудования и параметров работы. Заполнить таблицу в рабочей карточке.

Определить обязательные показатели качества зерна: свежесть, влажность, засоренность.

Определить количество и качество клейковины в зерне пшеницы.

Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Вариант 2

Объектом исследования служат хлебобулочные изделия.

Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

Далее составить технологическую схему производства пшеничного хлеба опарным способом с указанием оборудования и режимов работы. Для этого необходимо заполнить таблицу в рабочей карточке.

Затем провести оценку качества формового и подового хлеба по органолептическим показателям.

Определить влажность и пористость хлеба.

Участник должен правильно заполнить рабочую карточку. А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Критерии оценивания квалификационного экзамена

Оценка «освоен» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю в случае, если общие и

профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

Оценка «не освоен» ставится при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО ПП.03 Производственная практика (название профессионального модуля)

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**.
(название профессионального модуля)

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.

Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты компетенции, (сформированные приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p style="text-align: center;">- практический опыт</p> <p>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</p>	<p>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;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Сформировано полное умение проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Сформировано значительное умение проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Частично сформировано умение проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Не сформировано умение проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Сформировано полное умение Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Сформировано значительное умение Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Частично сформировано умение Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Не сформировано умение Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Сформировано полное понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано значительное понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Частично сформировано понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не сформировано понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Сформировано полное умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Сформировано значительное умение ориентироваться Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Частично сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Не сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций; предоставил положительную производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.