

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 05.07.2024 11:28:51

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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  
№ 8а от 06.05.2024 г.  
Заведующий кафедрой



Н.Б. Ордина

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике ПМ 02

**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой  
продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения  
на рынке**

(наименование профессионального модуля)

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
(код и наименование направления подготовки)

Техник-технолог  
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2024

**Экспертное заключение**  
**на фонд оценочных средств по производственной практике ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по **производственной практике ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке** соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (код, наименование специальности)

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.

Начальник производства  
ООО «МОРОЗКО»



Артюх С.В.

## **Содержание**

### **1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1.1 Область применения

1.2 Объекты оценивания – результаты практики

### **2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

2.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

2.2 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (преддипломной)

2.3 Критерии оценки результатов производственной практики(преддипломной) при проведении промежуточной аттестации

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

## 1.2 Объекты оценивания – результаты практики

В результате промежуточной аттестации по производственной практике ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» осуществляется оценка:

– развития общих и профессиональных компетенций, относящихся к профессиональному модулю, с содержанием которого связана тематика выпускной квалификационной работы:

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. |
| ПК 2.2. | Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.  |
| ПК 2.3. | Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.  |
| 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 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 07   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 09   | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  |

– углубление практического опыта обучающихся, полученного при прохождении производственной (по профилю специальности) практики

Практический опыт\*:

-проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;

- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 2.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

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 ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции» - **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.

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

| Виды работ   | Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)   | Формы и методы контроля для оценки результатов обучения   |
|--|--|---|
| Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. | <b>- практический опыт</b><br>- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;<br>- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;<br>- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;<br>- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; | 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.<br>Наличие |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> | <p>-участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;<br/>         -учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;<br/>         - разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;<br/>         -разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.<br/> <b>- компетенции</b><br/>         ПК 2.1.<br/>         ПК 2.2.<br/>         ОК 1.<br/>         ОК 2.<br/>         ОК 4.<br/>         ОК 5.<br/>         ОК 7.<br/>         ОК 9.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|

### Оценка компетенций

| Перечень компетенций  | Шкала оценивания   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
|   | «Отлично»  | «Хорошо»  | «Удовлетворительно»   | «Неудовлетворительно»   |
| <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из</p> | <p>Сформировано полное умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из</p> | <p>Сформировано значительное умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой</p> | <p>Частично сформировано умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> | <p>Не сформировано умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> |

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
| мясного сырья.  | мясного сырья.  | продукции из<br>мясного сырья.   |   |   |
| ПК 2.2.<br>Контролировать<br>производствен<br>ные стоки и<br>выбросы,<br>отходы<br>производства,<br>пригодные и<br>непригодные<br>для<br>дальнейшей<br>промышленно<br>й переработки               | Сформировано<br>полное умение<br>контролировать<br>производствен<br>ные стоки и<br>выбросы,<br>отходы<br>производства,<br>пригодные и<br>непригодные<br>для<br>дальнейшей<br>промышленной<br>переработки                | Сформировано<br>значительное<br>умение<br>контролировать<br>производствен<br>ные стоки и<br>выбросы,<br>отходы<br>производства,<br>пригодные и<br>непригодные<br>для<br>дальнейшей<br>промышленной<br>переработки                | Частично<br>сформировано<br>умение<br>контролировать<br>производствен<br>ные стоки и<br>выбросы, отходы<br>производства,<br>пригодные и<br>непригодные для<br>дальнейшей<br>промышленной<br>переработки                     | Не сформировано<br>умение<br>контролировать<br>производственные<br>стоки и выбросы,<br>отходы<br>производства,<br>пригодные и<br>непригодные для<br>дальнейшей<br>промышленной<br>переработки                   |
| ПК 2.3.<br>Производить<br>лабораторные<br>исследования<br>качества и<br>безопасности<br>полуфабрикато<br>в и готовых<br>продуктов в<br>процессе<br>производства<br>продукции из<br>мясного сырья. | Сформировано<br>полное умение<br>производить<br>лабораторные<br>исследования<br>качества и<br>безопасности<br>полуфабрикато<br>в и готовых<br>продуктов в<br>процессе<br>производства<br>продукции из<br>мясного сырья. | Сформировано<br>значительное<br>умение<br>производить<br>лабораторные<br>исследования<br>качества и<br>безопасности<br>полуфабрикато<br>в и готовых<br>продуктов в<br>процессе<br>производства<br>продукции из<br>мясного сырья. | Частично<br>сформировано<br>умение<br>производить<br>лабораторные<br>исследования<br>качества и<br>безопасности<br>полуфабрикатов и<br>готовых<br>продуктов в<br>процессе<br>производства<br>продукции из<br>мясного сырья. | Не сформировано<br>умение<br>производить<br>лабораторные<br>исследования<br>качества и<br>безопасности<br>полуфабрикатов и<br>готовых продуктов<br>в процессе<br>производства<br>продукции из<br>мясного сырья. |
| ОК.1<br>Выбирать<br>способы<br>решения задач<br>профессиональ<br>ной<br>деятельности<br>применительно<br>к различным<br>контекстам.   | Сформировано<br>полное умение<br>выбирать<br>способы<br>решения задач<br>профессиональ<br>ной<br>деятельности<br>применительно<br>к различным<br>контекстам.  | Сформировано<br>значительное<br>умение<br>выбирать<br>способы<br>решения задач<br>профессиональ<br>ной<br>деятельности<br>применительно<br>к различным<br>контекстам.  | Частично<br>сформировано<br>умение выбирать<br>способы решения<br>задач<br>профессионально<br>й деятельности<br>применительно к<br>различным<br>контекстам.   | Не сформировано<br>умение выбирать<br>способы решения<br>задач<br>профессиональной<br>деятельности<br>применительно к<br>различным<br>контекстам.   |
| ОК.2<br>Использовать<br>современные<br>средства<br>поиска,<br>анализа и<br>интерпретации<br>информации, и   | Сформировано<br>полное умение<br>использовать<br>современные<br>средства<br>поиска, анализа<br>и<br>интерпретации   | Сформировано<br>значительное<br>умение<br>использовать<br>современные<br>средства<br>поиска, анализа<br>и  | Частично<br>сформировано<br>умение<br>использовать<br>современные<br>средства поиска,<br>анализа и<br>интерпретации   | Не сформировано<br>умение<br>использовать<br>современные<br>средства поиска,<br>анализа и<br>интерпретации<br>информации, и   |



|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.   | информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.   | интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.   | информации, и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности.   | информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК.4<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | Сформировано полное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Сформировано значительное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Частично сформировано умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | Не сформировано умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   |
| ОК.5<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                        | Сформировано полное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.           | Сформировано значительное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Частично сформировано умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста..          | Не сформировано умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                   |
| ОК.7<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных | Сформировано полное умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в | Сформировано значительное умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно     | Частично сформировано умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в | Не сформировано умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

| ситуациях.   | чрезвычайных ситуациях.   | действовать в чрезвычайных ситуациях.   | чрезвычайных ситуациях.   |   |
|--|---|---|---|---|
| ОК.9<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Сформировано полное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Сформировано значительное умение 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. |

### 2.3 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.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

По результатам практики руководителем практики от предприятия формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне развития обучающимся общих и профессиональных компетенций, относящихся к профессиональному модулю, с содержанием которого связана тематика выпускной квалификационной работы, а также характеристика (отзыв) на обучающегося.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник прохождения производственной практики. Отчет, составленный обучающимся по результатам производственной практики, подписывается и руководителем практики от предприятия, и руководителем практики от университета.

В качестве приложения к дневнику и отчету по итогам практики обучающийся оформляет в какой-либо из предложенных форм материалы, подтверждающие практический опыт, углубленный на практике: графические, аудио -, видеоматериалы, наглядные образцы изделий или фотографии обучающегося с места прохождения практики не менее 2-х шт. в печатном виде, цветные, формата А4; документы, сведения и материалы, собранные в ходе прохождения практики для написания выпускной квалификационной работы.