

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.05.2026 21:28:36

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23720a1609b6440534898babb255891f268f913a1531fae

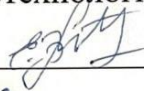
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю

Заведующий отделением

агротехнологического направления

 Е.Д. Белокобыльская

« 16 » 01 2026 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ 03 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
13321 ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА»**

(наименование профессионального модуля)

Специальность: 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

п. Майский, 2026

Экспертное заключение
по учебной практике профессионального модуля
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих 13321 Лаборант химического анализа
(индекс, наименование ПМ)
для промежуточной аттестации

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО
35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции
(код, наименование специальности)

Представленный профессиональный модуль по учебной практике ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13321 Лаборант химического анализа соответствует требованиям ФГОС СПО.

(индекс, наименование ПМ)

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

(код, наименование специальности)

Профессиональный модуль учебной практики для промежуточной аттестации представлен в полном объеме, отвечают основным требованиям формирования ФГОС.

Разработанный и представленный для экспертизы профессиональный модуль учебной практики рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Согласована
председатель
СПК «КОЛХОЗ им. В.Я. ГОРИНА»

МП



Р. В. Перунов
Ф.И.О.

« 19 » 01 202 6 г.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 13321 ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА»
(название профессионального модуля)

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики 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;
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 13321 ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА - **зачет**.

Практика завершается зачетом при условии:

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

**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
ПК 3.1 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	- отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.

<p>ПК 3.2 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>- готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции -приготовление растворов приблизительной и точной концентрации - проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.3. Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>- проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции методами спектральных и полярографических анализов в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции в соответствии с регламентами</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.4. Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>- подбор и применение лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований (химических и физико-химических анализов) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.5. Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>-исследования проводятся в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.</p>

<p>ПК 3.6. Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>- обработка результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования - статистическая оценка основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.7. Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов</p>	<p>-результаты лабораторных исследований документируются путём составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе проведения и защиты практических работ. Оценка деятельности обучающегося в процессе учебной и производственной практики. Домашняя работа/ Экзамен по модулю.</p>

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
<p>ПК 3.1 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</p>	<p>Сформировано полное умение - отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>Сформировано значительное умение - отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>Частично сформировано умение - отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>Не сформировано умение Осуществлять - отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
<p>ПК 3.2 Проведение микробиологичес</p>	<p>Сформировано полное умение готовить</p>	<p>Сформировано значительное умение готовить</p>	<p>Частично сформировано умение готовить</p>	<p>Не сформировано умение готовить индикаторные среды</p>

процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	физико-химических анализов)сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	физико-химических анализов)сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	анализов)сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПК 3.5. Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Сформировано полное умение - исследования проводятся в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	Сформировано значительное умение - исследования проводятся в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	Частично сформировано умение - исследования проводятся в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	Не сформировано умение -исследования проводятся в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,
ПК 3.6. Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	Сформировано полное умение - обработка результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования - статистическая оценка основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа	Сформировано значительное умение- обработка результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования - статистическая оценка основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа	Частично сформировано умение - обработка результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования - статистическая оценка основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа	Не сформировано умение - обработка результатов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования - статистическая оценка основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа
ПК 3.7. Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на	Сформировано полное умение - результаты лабораторных исследований документируются путём составления учётно-отчётной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов	Сформировано значительное умение - результаты лабораторных исследований документируются путём составления учётно-отчётной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов	Частично сформировано умение -результаты лабораторных исследований документируются путём составления учётно-отчётной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов	Не сформировано умение -результаты лабораторных исследований документируются путём составления учётно-отчётной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов

рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов				
ОК 1. Понимать и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Сформировано полное умение демонстрация интереса к будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения	Сформировано значительное умение демонстрация интереса к будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения	Частично сформировано умение демонстрация интереса к будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения	Не сформировано умение демонстрация интереса к будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их	Сформировано полное умение - обоснованность выбора и правильность применения методов и способов решения профессиональных задач в области проведения	Сформировано значительное умение - обоснованность выбора и правильность применения методов и способов решения профессиональных задач в области проведения	Частично сформировано умение - обоснованность выбора и правильность применения методов и способов решения профессиональных задач в области проведения	Не сформировано умение - обоснованность выбора и правильность применения методов и способов решения профессиональных задач в области проведения
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сформировано полное умение - адекватность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий;	Сформировано значительное умение - адекватность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий;	Частично сформировано умение - адекватность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий;	Не сформировано умение - адекватность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Сформировано полное умение быстрота и эффективность поиска необходимой информации; обоснованность выбора и использования различных источников, включая электронные	Сформировано значительное умение быстрота и эффективность поиска необходимой информации; обоснованность выбора и использования различных источников, включая электронные	Частично сформировано умение быстрота и эффективность поиска необходимой информации; обоснованность выбора и использования различных источников, включая электронные	Не сформировано умение быстрота и эффективность поиска необходимой информации; обоснованность выбора и использования различных источников, включая электронные
ОК 5. Использовать	Сформировано полное умение -	Сформировано значительное	Частично сформировано умение	Не сформировано умение - правильность

информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	правильность работы с экологическими компьютерными программами	умение - правильность работы с экологическими компьютерными программами	- правильность работы с экологическими компьютерными программами	работы с экологическими компьютерными программами
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Сформировано полное умение результативность взаимодействия с обучающимися и преподавателями в ходе обучения; демонстрация навыков бесконфликтного общения	Сформировано значительное умение результативность взаимодействия с обучающимися и преподавателями в ходе обучения; демонстрация навыков бесконфликтного общения	Частично сформировано умение результативность взаимодействия с обучающимися в ходе обучения; демонстрация навыков бесконфликтного общения	Не сформировано умение результативность взаимодействия с обучающимися и преподавателями в ходе обучения; демонстрация навыков бесконфликтного общения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	Сформировано полное умение объективность самоанализа; адекватность и своевременность коррекции результатов собственной работы	Сформировано значительное умение объективность самоанализа; адекватность и своевременность коррекции результатов собственной работы	Частично сформировано умение объективность самоанализа; адекватность и своевременность коррекции результатов собственной работы	Не сформировано умение объективность самоанализа; адекватность и своевременность коррекции результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Сформировано полное умение - планомерность организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Сформировано значительное умение - планомерность организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Частично сформировано умение - планомерность организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Не сформировано умение - планомерность организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сформировано полное умение - аргументированность анализа инноваций в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий	Сформировано значительное умение - аргументированность анализа инноваций в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий	Частично сформировано умение - аргументированность анализа инноваций в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий	Не сформировано умение - аргументированность анализа инноваций в области проведения мероприятий по защите окружающей среды от вредных воздействий

Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, а также подписанный руководителем практики 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, дневник, а также подписанный руководителем практики отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;