

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 06.05.2024г.

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

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

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры
№ 8а от 06.05.2024г.
Заведующий кафедрой



Н.Б. Ордина

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 04

**«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих»**
(наименование профессионального модуля)

специальность 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 профессиональному модулю
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих
(индекс, наименование ПМ)
для промежуточной аттестации

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 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 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.

**1.1. Паспорт фонда оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по одной
или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
2	МДК 04.01 Лаборант мясоперерабатывающего предприятия	ОК 1, ОК 2, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.3	Деловая игра, кейс- задачи, собеседование, тестирование
3	Зачет с оценкой	ОК 1, ОК 2, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.3	Вопросы к зачету
4	ПП 04. Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.3	Комплект ситуационных задач по производственной практике
5	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	ОК 1, ОК 2, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.3	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

Перечень оценочных средств

**Оформление задания для деловой (ролевой) игры по
МДК 04.01 Лаборант мясоперерабатывающего предприятия** Федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Деловая (ролевая) игра

1.Тема(проблема) **КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Концепция игры Ознакомиться с оценкой основных показателей качества мяса. Приобрести практические навыки анализа оценки показателей органолептических и основных физико-химических свойств мяса. Для проведения игры студенты делятся на 2 группы. В каждой группе есть лаборанты мясоперерабатывающего завода, непосредственно занимающиеся анализом, начальники отделов качества и заведующий лабораторией руководят экспериментом.

Деловая игра проводится в 2 этапа:

- теоретический этап (изучение ГОСТов, обсуждение теоретического материала по теме исследования и разбор методик);
- практический этап (собственно анализ, расчет, обсуждение результатов и подготовка экспертного заключения).

По результатам исследования вначале происходит их обсуждение внутри группы и заполнение документов, затем начальники отделов готовят экспертное заключение совместно с заведующим лабораторией, который принимает окончательное решение и делает выводы о качестве партии поступившего молока.

Роли:

- лаборант;
- начальник отдела;
- зав. лабораторией.

Ожидаемый (е) результат (ы) Полученные фактические результаты сравниваем с нормами стандарта и делаем вывод о качестве мяса.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - студентом на практике показан высокий уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать

свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

Оценка «хорошо» - студент не в полной мере показал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

Оценка «удовлетворительно» - студент не продемонстрировал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

Оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задание, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель игры не достигнута.

Оформление задания для кейс-задач по
МДК 04.01 Лаборант мясоперерабатывающего предприятия
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ситуационные задачи

1. Провести санитарно - микробиологический контроль: санитарно-гигиенический контроль производства и контроль условий производства и готовой продукции.
2. Размножение многих гнилостных бактерий подавляется при концентрации поваренной соли 3-4%, а при 7-10% оно прекращается. При какой концентрации соли приостанавливается развитие возбудителей пищевых отравлений (ботулинуса, сальмонеллы)?
3. Несмотря на то, что при температурах ниже минимальной, микробы не размножаются и активная жизнедеятельность их приостанавливается, многие неопределенно долгое время остаются жизнеспособными. Как называют такое состояние?
4. В условиях мясокомбината из подозрительно увеличенной с разорванной пульпой селезенки бактериоскопией обнаружены крупные палочки, окруженные капсулой. Можно ли поставить предварительный диагноз на сибирскую язву?
5. О безопасности воды в эпидемиологическом отношении судят по результатам ее санитарно-бактериологического исследования. Обнаружить в воде патогенные микроорганизмы чрезвычайно сложно ввиду их малой концентрации. Какие микроорганизмы являются санитарно-показательными для воды?
6. Как бы тщательно не проводился туалет, на поверхности туши все-таки остаются микробы. Какие факторы влияют на развитие микробов при созревании? Назовите качественный состав микрофлоры поверхности туши.
7. Гниение мяса – процесс, который начинается после созревания. Какие микроорганизмы в аэробных и анаэробных условиях вызывают этот порок? Назовите конечные продукты распада мяса.

8. Отравление, вызываемыми мясными продуктами, делят на две группы. Назовите эти группы и их представителей. Дайте их краткую характеристику.

9. Мясо-скоропортящийся продукт. Чтобы его сохранить, применяют разные способы консервирования. Какие Вы знаете способы консервирования? Дайте их краткую характеристику.

10. Идентичны ли понятия фиксация и высушивание мазка? Назвать цели и способы фиксации.

11. Действительно ли в основе метода Грама лежит количество пептидогликана? В чем сущность метода Грама?

12. Студент окрасил мазок из чистой культуры по методу Грама. При окраске мазка после воздействия раствором Люголя промыл его водой. Правильны ли были его действия?

13. Студент окрасил мазок из чистой культуры микобактерий по методу Циля-Нильсена. При микроскопии мазка в поле зрения были обнаружены палочки синего цвета. Была ли нарушена методика окраски кислотоустойчивых бактерий по методу Циля-Нильсена?

14. Лаборанту необходимо определить ферментативные свойства бактерии с использованием среды Эндо. Правильно ли он выполнил посев петлей по поверхности среды?

15. Действительно ли уколом в столбик среды до дна пробирки выполняют посев в МПЖ при изучении протеолитических свойств?

16. Лаборанту необходимо определить подвижность микроорганизмов. Правильно ли он выполнил посев уколом в столбик ПЖА?

17. В результате хранения сырого мяса при температуре 10°C в течение 2 суток произошло его ослизнение и пигментация – на мясе появились синие пятна. При бактериоскопии мазка, сделанного с пигментированных участков мяса, были выявлены прямые, короткие, грамтрицательные палочки, располагающиеся в виде цепочек. Материал посеяли на МПБ и МПА. Через сутки культивирования в термостате при 37°C на МПБ было заметно голубое окрашивание и помутнение среды, на МПА появились зеленовато-синие колонии, среда окрасилась в голубоватый цвет. Какой микроорганизм вызвал порчу мяса?

Критерии оценок:

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Вопросы для собеседования по

МДК 04.01 Лаборант мясоперерабатывающего предприятия

1. Предмет и задачи микробиологии.

2. Систематика микроорганизмов.

3. Морфология и строение микроорганизмов.

4. Химический состав микроорганизмов.
5. Способы и типы питания микроорганизмов.
6. Ферменты микроорганизмов.
7. Дыхание микроорганизмов.
8. Рост и размножение микроорганизмов.
9. Микрофлора почвы, воздуха, воды.
10. Микрофлора тела животных.
11. Превращение микроорганизмами соединений углерода, азота, серы, фосфора и железа.
12. Действие физических факторов.
13. Действие химических факторов.
14. Действие биологических факторов.
15. Материальные основы наследственности.
16. Виды микроскопии.
17. Окрашивание бактериальных препаратов.
18. Определение подвижности микроорганизмов.
19. Стерилизация, ее виды.
20. Условия и методы культивирования микроорганизмов.
1. Техника посевов и пересевов микроорганизмов.
2. Методы выделения чистой культуры микроорганизмов.
3. Культуральные свойства микроорганизмов.
4. Ферментативные свойства микроорганизмов.
5. Мясо и источники его загрязнения.
6. Динамика микробиологических процессов при хранении мяса.
7. Инфекционные болезни животных, передаваемые через мясо.
8. Сохранение мяса физическими методами.
9. Санитарно-микробиологическая характеристика мяса.
10. Микробиология копченых колбас.
11. Микробиология полуфабрикатов.
12. Микробиология масла.
13. Микробиологические процессы при хранении мяса.
14. Микробиология сыров.
15. Пороки мяса микробного происхождения.
16. Точечная проба и объединенная проба.
17. Отбор проб мясного сырья, мясных продуктов.

Критерии формирования оценок для собеседования

Оценка «отлично» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области. Студент в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

Решение тестовых заданий по
МДК 04.01 Лаборант мясоперерабатывающего предприятия Федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородская государственная аграрная академия наук и технологий»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Тестовые задания

Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий

Система оценки знаний студентов по дисциплине осуществляется по следующему принципу:

- 86 – 100% общего рейтинга – «отлично»
- 71 – 85% общего рейтинга – «хорошо»
- 51 – 70% общего рейтинга - «удовлетворительно»
- менее 51% общего рейтинга – «неудовлетворительно»

1. В основе дифференциации микроорганизмов по окраски по Граму лежит:

1. строение ядра
2. наличие включений
- 3. строение клеточной стенки**
4. расположение жгутиков

2. Ядерный аппарат бактерий представлен:

1. мезосомы
2. аппарат Гольджи

3. нуклеоид

4. волютин

3. Внехромосомные генетические элементы прокариот:

1. плазмолемма

2. плазмиды

3. плазмоптиз

4. нуклеоид

4. Основная функция спор у прокариот:

1. сохранение бактерий в неблагоприятных условиях

2. способ размножения

3. способ размножения и сохранения в неблагоприятных условиях

4. способ питания

5. Явление антагонизма открыл:

1. Л. С. Ценковский

2. Б. П. Токин

3. И. Мечников

4. Л. Пастер

6. Диссоциация культуры:

1. изменение морфологических свойств колоний

2. потеря способности синтезировать аминокислоты

3. лизис колоний

7. Клеточная стенка отсутствует:

1. актиномицеты

2. клостридии

3. микоплазмы

8. Группа антибиотиков, ингибирующая синтез белка микробной клетки на уровне РНК-полимеразы

1. Пенициллины

2. Макролиды

3. Рифамицины

4. Левомецетин

9. Ослизнение – наиболее ранний вид порчи остывшего и охлажденного мяса вызывают:

1. эшерихии

2. сальмонеллы

3. псевдомонады

4. микобактерии

10. Укажите антибиотики, ингибирующие синтез клеточной стенки.

1. пенициллин
2. тетрациклин
3. неомицин
4. лизоцим

11. В основе бактерицидного действия кислот и щелочей лежит:

1. изменение течения окислительно - восстановительных реакций
2. коагуляция белков
3. нарушение проницаемости оболочек

12. Какая форма взаимоотношений существуют между молочнокислыми и уксуснокислыми бактериями?

1. метабиоз
2. антагонизм
3. синергизм

13. Что такое патогенность?

1. видовой фенотипический признак возбудителя, способность вызывать инфекционную болезнь

2. видовой генетический признак возбудителя, способность вызывать инфекционную болезнь

3. способность формировать споры

4. способность формировать жгутики

14. Что такое вирулентность?

1. потенциальная способность вызывать болезнь

2. степень патогенности конкретного штамма

3. способность расти на селективных средах

4. видовой генетический признак возбудителя, способность вызывать инфекционную болезнь

15. При отрицательных температурах хранения развиваются:

1. термофиллы
- 2. психрофилы**
3. мезофилы

16. Какие микроорганизмы вызывают бомбаж консервов?

1. аэробы

2. анаэробы

3. факультативные анаэробы

17. Какие формы неблагоприятных взаимоотношений существуют между молочнокислыми и гнилостными бактериями?

1. метабиоз

2. антагонизм

3. синергизм

18. Какие микроорганизмы вызывают прогоркание жиров?

1. уксуснокислые бактерии
- 2. маслянокислые бактерии**
3. молочнокислые бактерии

19. 4. Укажите микроорганизмы, вызывающие кислотное брожение мяса?

1. дрожжи
- 2. микробактерии**
3. аспергиллы

20. Какой из пороков мяса не является по происхождению микробиологическим

1. ослизнение,
2. пигментация
- 3. загар**

21. При каком виде порчи мяса наблюдаются изменение цвета, консистенции, запаха мяса

- 1. ослизнение+**
2. гниение
3. свечение

22. Какой вид порчи мяса характеризуется слизистым налетом на поверхности мясных туш

1. гниение
2. плесневение
- 3. ослизнение**

23. Плесневение мяса возникает в результате размножения

1. молочнокислых бактерий
2. пропионовокислых бактерий
- 3. фотогенных бактерий**

24. Укажите форму возбудителей сальмонеллеза:

1. сарцина
- 2. палочка**
3. спирилла
4. гроздь

25. Санитарно-показательную микрофлору определяют путем посева на среду

1. элективную
- 2. универсальную**
3. дифференциально-диагностические

26. Прогорклость копченых колбас наступает при

1. повышенной влажности
- 2. длительном хранении**
3. пониженной влажности

27. Назовите основной резервуар микроорганизмов в природе:

- 1. вода**
2. воздух
3. почва
4. толстый отдел кишечника

28. Назовите основной краситель при окраске по методу Грама:

- 1. генциан-фиолетовый**
2. алахитовый зеленый
3. розовый пурпурный

29. Какие микроорганизмы являются санитарно-показательными для воздуха?

- 1. стрептококки**
2. гемолитические кокки
3. коринебактерии
4. гемофилы

Ответ 1

30. Назовите основные санитарно-показательные микроорганизмы воды?

1. сальмонеллы
- 2. эшерихии**
- 3. стафилококки**

31. Микроорганизмы, которые в процессе стерилизации консервов сохраняют свою жизнеспособность, принято называть

- 1. остаточной микрофлорой**
2. первичной микрофлорой
3. вторичной микрофлорой

32. Вставьте пропущенное слово. По форме возбудитель сальмонеллеза представляет собой _____:

Ответ палочка

33. Вставьте пропущенное слово. Санитарно-показательную микрофлору определяют путем посева на _____ среду

Ответ универсальную

34. Мясо и мясопродукты считаются свежими, если

1. есть следы распада мышечной ткани, в поле зрения мазка-отпечатка обнаружены более 10 микробных клеток

2. нет следов распада мышечной ткани, в препарате-отпечатке поверхностного слоя видны единичные кокки и палочки
3. мазки сильно окрашены, в поле зрения много палочек и кокков

35. Вставьте пропущенное слово. Отсутствие _____ основной ограничивающий фактор существования микроорганизмов.

Ответ воды

36. Закончите фразу. Основной краситель при окраске по методу Грама _____

Ответ генциан-фиолетовый

37. Появление на поверхности мяса окрашенных пятен относят к виду порчи

1. плесневение
2. свечение
3. пигментация

38. Закончите фразу. Стрептококки микроорганизмы санитарно-показательными для _____ среды

Ответ воздушной

39. Выберите несколько правильных ответов. Назовите основные санитарно-показательные микроорганизмы воды?

1. сальмонеллы
2. эшерихии
3. стафилококки

40. Какие бактерии вызывают кислотное брожение мышечной ткани

1. рода *Lactobacterium, Microbacterium*
2. *Clostridium, proteus*
3. *Salmonella*

41. Для воздушной среды санитарно-показательными микроорганизмами являются _____

Ответ стрептококки

42. Закончите фразу. Формы микроорганизмы вызывающие бомбаж консервов _____

Ответ клостридии

43. Закончите фразу. Форм неблагоприятных взаимоотношений между молочнокислыми и гнилостными бактериями называется _____?

Ответ антагонизм

44. Закончите фразу. Формы микроорганизмов приводящие к гниению мяса в анаэробных условиях называется _____

Ответ клостридии

45. Установите соответствие.

А среда Сабуро А обнаружение плесеней
Б среда Эндо Б обнаружение кишечной палочки
В среда Кесслера В газообразующая микрофлора

46. Установите соответствие

А Диплококки в мазке располагаются А попарно
Б микрококки в мазке располагаются Б одиночно
В стафилакокки в мазке располагаются В в виде гроздьев
Г стрептококки в мазке располагаются в виде Г цепочек

47. Закончите фразу. Для бактериофага присуща форма взаимоотношений

Ответ паразитизм

48. Установите соответствие.

А Бескислородный тип дыхания А анаэробный
Б кислородный тип дыхания Б аэробный

49. Закончите фразу. облигатные микроорганизмы растут в присутствии газа _____

Ответ кислорода

50. Вставьте пропущенное слово. Взаимовыгодная форма взаимоотношений существуют между бактериями _____

Ответ синергизм

51. Основной количественный тест при проведении санитарно-микробиологического исследования продуктов

1. определение БГКП
2. определение МАФМ
3. определение МАФМ и БГКП
4. определение наличия возбудителей порчи пищевых продуктов

52. Вставьте пропущенное слово. Термостат используют для _____ микроорганизмов

Ответ культивирования

53. Вставьте пропущенное слово. Автоклавирование позволяет уничтожить _____ бацилл

Ответ споры

54. Закончите фразу. При иммерсионной микроскопии используют _____

Ответ иммерсионное масло

55. Закончите фразу. Значение спор у бацилл _____

Ответ Сохранение вида в неблагоприятных условиях

56. Укажите качественные микробиологические показатели, используемые для оценки качества пищевых продуктов

1. МАФАМ и БГКП

2. БГКП, патогенные микроорганизмы

3. Возбудители ботулизма, сальмонеллеза, иерсиниоза, листериоза и др.

4. Кишечная палочка и золотистый стафилококк

57. О чем свидетельствуют качественные показатели в продукте

1. о возможной порче продукта

2. о присутствии микроорганизмов определенных видов в продукте

3. о присутствии микроорганизмов определенных видов в продукте и возможной порче продукта

4. о качестве продукта

58. К санитарно-показательным микроорганизмам относят

1. условно-патогенные микроорганизмы

2. БГКП

3. возбудителей порчи пищевых продуктов

4. МАФАМ и БГКП

59. Один из первых микроскопов изобрел в 1610 году:

1. А.-В. Левенгук

2. Л. Пастер

3. Р. Гук

4. Г. Галиллей

60. Что относится к химическим средствам дезинфекции?

1. термофильные микробы

2. фенолы и креоны

3. УФЛ

4. ультразвук

61. Температура воздуха в лаборатории:

1. 18—20°C.

2. 0—4°C.

3. 20—24°C.

62. Проба это:

- 1) **часть среднего образца, подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний.**
- 2) часть исходного образца, выделенная для проведения лабораторных испытаний.
- 3) часть пробы, предназначенная для определения отдельных показателей качества пищевых продуктов.

63. Навеской называется:

- 1) часть исходного образца, выделенная для проведения лабораторных испытаний.
- 2) часть среднего образца, подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний.
- 3) **часть пробы, предназначенная для определения отдельных показателей качества пищевых продуктов.**

64. Средний образец это:

- 1) часть пробы, предназначенная для определения отдельных показателей качества пищевых продуктов.
- 2) **часть исходного образца, выделенная для проведения лабораторных испытаний.**
- 3) часть среднего образца, подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний.

65. Журнал форма К-1 это:

- 1) «Журнал дегустации».
- 2) **«Журнал контроля качества поступающего сырья».**
- 3) «Журнал контроля качества вспомогательных материалов и тары».

66. Журнал форма К-2 это:

- 1) «Журнал дегустации».
- 2) «Журнал контроля качества поступающего сырья».
- 3) **«Журнал контроля качества вспомогательных материалов и тары».**

67. Журнал форма К-13 это:

- 1) **«Журнал дегустации».**
- 2) «Журнал контроля качества поступающего сырья».
- 3) «Журнал контроля качества вспомогательных материалов и тары».

68. Однородная партия это:

- 1) **определенное количество пищевых продуктов одного вида и сорта, в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки, изготовленное одним предприятием, предназначенное к одновременной сдаче, приемке, осмотру и качественной оценке.**

- 2) определенное количество пищевых продуктов, отбираемое за один прием от каждой единицы упаковки ящика, клетки, бочки или штабеля неупакованной продукции, для составления исходного образца.

69. Выборка это:

- 1) **определенное количество пищевых продуктов, отбираемое за один прием от каждой единицы упаковки ящика, клетки, бочки или штабеля неупакованной продукции, для составления исходного образца.**
- 2) определенное количество пищевых продуктов одного вида и сорта, в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки, изготовленное одним предприятием, предназначенное к одновременной сдаче, приемке, осмотру и качественной оценке».

70. Для титрования достаточно:

- 1) **1—3 капель раствора индикатора массовой долей 0,1—0,5% на 10—100 см³ анализируемого раствора.**
- 2) 3—5 капель раствора индикатора массовой долей 0,1—0,5% на 10—100 см³ анализируемого раствора.
- 3) 5—10 капель раствора индикатора массовой долей 0,1—0,5% на 10—100 см³ анализируемого раствора.

71. Титрометрическое определение осуществляют:

- 1) косвенным и обратным титрованием.
- 2) прямым и обратным титрованием.
- 3) **прямым, косвенным и обратным титрованием.**

72. При подогревании на водяной бане уровень воды должен быть ниже уровня крышки на:

- 1) 1 см.
- 2) **2 см.**
- 3) 3 см.

73. Экстракция это:

- 1) повышение концентрации с переходом вещества из большого объема водного раствора в малый объем органического растворителя.
- 2) **процесс переноса растворенного вещества из одной жидкой фазы в другую, не смешивающуюся с первой.**
- 3) изменение соотношения концентраций определяемого (в большую сторону) и мешающего компонентов.

74. Абсолютное концентрирование:

- 1) **повышение концентрации с переходом вещества из большого объема водного раствора в малый объем органического растворителя.**
- 2) процесс переноса растворенного вещества из одной жидкой фазы в другую, не смешивающуюся с первой.

- 3) изменение соотношения концентраций определяемого (в большую сторону) и мешающего компонентов.

75. Относительное концентрирование:

- 1) повышение концентрации с переходом вещества из большого объема водного раствора в малый объем органического растворителя.
- 2) процесс переноса растворенного вещества из одной жидкой фазы в другую, не смешивающуюся с первой.
- 3) изменение соотношения концентраций определяемого (в большую сторону) и мешающего компонентов.

76. Методы концентрирования проб:

- 1) осаждение, относительное концентрирование.
- 2) осаждение, относительное концентрирование, абсолютное концентрирование.
- 3) относительное концентрирование, абсолютное концентрирование, экстракция, осаждение.

77. Что относится к физическим средствам дезинфекции?

1. соли тяжелых металлов
2. термофильные микробы
3. гамма лучи и ультразвук
4. патогенные грибы

78. При определении массовой доли составных частей продукта в подогретом состоянии тару с содержимым перед вскрытием подогревают на водяной бане (мясные и мясорастительные консервы массой нетто до 0.5 кг):

- 1) в течение 15 мин.
- 2) в течение 20 мин.

79. При определении массовой доли составных частей продукта в подогретом состоянии тару с содержимым перед вскрытием подогревают на водяной бане (мясные и мясорастительные консервы массой нетто свыше 0.5 кг):

- 1) в течение 15 мин при температуре $60 \pm 2^\circ\text{C}$.
- 2) в течение 30 мин при температуре $80 \pm 2^\circ\text{C}$.
- 3) в течение 45 мин при температуре $100 \pm 2^\circ\text{C}$.

80. Определение исследуемых показателей образцов осуществляют в водной вытяжке, приготовленной в соотношении:

- 1) 1:5.
- 2) 1:7.
- 3) 1:10.

81. Наука, изучающая способы и средства уничтожения патогенных микроорганизмов называется _____ . (дезинфекция)

82. Мероприятие, направленное на предупреждение попадания микроорганизмов в продукты из окружающей среды называется:

- 1. асептика;**
2. дезодорация;
3. дезинсекция;
4. дератизация

83. Установите соответствие между физиологическими группами микроорганизмов и оптимальными температурами их роста.

1. психрофильные микроорганизмы	а) $t_{\text{опт.}} = 55 - 65 \text{ }^{\circ}\text{C}$
2. мезофильные микроорганизмы	б) $t_{\text{опт.}} = 40 - 70 \text{ }^{\circ}\text{C}$
3. термофильные микроорганизмы	в) $t_{\text{опт.}} = 10 - 35 \text{ }^{\circ}\text{C}$
4. облигатные термофильные микроорганизмы	г) $t_{\text{опт.}} = 25 - 35 \text{ }^{\circ}\text{C}$

1 – в; 2 – г; 3 – б; 4 – а.

84. Разложение белков ферментами микроорганизмов называется:

1. фиксацией атмосферного азота;
2. денитрификацией;
3. нитрификацией;
- 4. гниением.**

85. Коли-индекс показывает:

- 1. число кишечных палочек в одном литре воды;**
2. наименьшее количество воды, в которой ещё удастся обнаружить хотя бы одну кишечную палочку;
3. общее количество бактерий;
4. количество микроскопических спор грибов и дрожжей.

86. По результатам бактериоскопического исследования мясо считается несвежим, если в поле зрения микроскопа насчитывается более...микробных клеток:

1. 5
2. 10
3. 15
4. 20
- 5. 30**
6. 50

87. Среди микрофлоры охлажденного мяса доминируют:

1. спорообразующие бактерии
- 2. бактерии рода Pseudomonas**
3. лактобактерии

4. бифидобактерии
5. дрожжи и плесени

88. Какой из признаков, в отличие от БГКП, не является характерным для сальмонелл?

1. Подвижность
2. Отрицательное окрашивание по Граму
3. **Сбраживание лактозы**
4. Образование H_2

89. Пигментацию мяса вызывают:

1. бактерии рода *Clostridium*
2. **дрожжи**
3. ***Serratia marcescens***
4. молочнокислые бактерии

90. На какой питательной среде определяют гемолитические свойства патогенных бактерий?

1. На сахарном агаре
2. **На кровяном агаре**
3. На среде Эндо
4. На среде Гисса

91. Какие микроорганизмы выбраны в качестве санитарно-показательных?

1. Патогенные бактерии
2. Фитопатогенные бактерии
3. **Комменсалы человека и животных**
4. Лактобактерии

92. Какие из перечисленных микроорганизмов не являются санитарно-показательными?

1. Колиформные бактерии
2. Энтерококки
3. Сульфитредуцирующие клостридии
4. **Коринебактерии**

93. Какой из санитарно-показательных микроорганизмов относится к спорообразующим анаэробным палочкам?

1. *Klebsiella mobilis*
2. *Citrobacter freundii*
3. *Proteus vulgaris*
4. ***Clostridium perfringens***

94. Наличие какого фермента у *Staphylococcus aureus* позволяет выявлять их на желточно-солевом агаре?

1. Коагулаза
2. **Лецитиназа**
3. Каталаза
4. Уреаза

95. Какой тест позволяет различить *Escherichia coli* от *Enterobacter aerogenes*?

1. Подвижность
2. Окрашивание по Граму
3. **Образование ацетона (реакция Фогес-Проскауэра)**
4. Ферментация лактозы

96. Какой вид микроорганизмов присутствует в вымени животного и является комменсалом?

1. *Staphylococcus aureus*
2. *Clostridium butyricum*
3. *Saccharomyces lactis*
4. ***Enterococcus faecalis***

97. Свечение мяса вызывают бактерии:

1. *Photobacterium phosphoreum* (+)
2. *Lactobacillus bulgaricus*
3. *Listeria monocytogenes*
4. БГКП

98. Плесневение мяса вызывают микроорганизмы родов:

1. ***Cladosporium***
2. *Streptococcus*
3. *Bacillus*
4. ***Thamnidium***
5. *Micrococcus*
6. ***Penicillium***

99. При изготовлении сыровяленых и сырокопченых колбас основную роль в их созревании и подавлении гнилостной микрофлоры играют:

1. бациллы
2. дрожжи и плесени
3. **молочнокислые бактерии**
4. клостридии
5. псевдомонады

**Оформление вопросов для зачета
МДК 04.01 Лаборант мясоперерабатывающего предприятия**

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

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Вопросы к зачету

1. Роль микрофлоры мяса в формировании качества мясных продуктов. Источники микрофлоры сырого молока и ее изменение в процессе хранения.
2. Систематическая принадлежность и морфологические свойства бактерий. Классификации санитарно-гигиеническая и технологическая.
3. Питательные среды. Принципы культивирования бактерий
4. Организация микробиологической лабораторной службы
5. Обработка результатов анализа
6. Обеспечение качества результатов. Контроль качества исполнения.
7. Бактериоскопическое исследование мяса
8. Бактериологическое исследование мяса
9. Методы выявления в мясе бактерий родов *Salmonella* и *Clostridium*.
10. Микробиологическое исследование мяса.
11. Дрожжи, встречающиеся в мясе и мясных продуктах и процессы ими вызываемые.
12. Характеристика уксуснокислых бактерий и роль этих микроорганизмов в формировании качества продуктов.
13. Пропионовокислые бактерии и процессы ими вызываемые. Роль пропионовокислых бактерий в формировании качества продуктов.
14. Бифидобактерии, их морфологические и физиологические свойства. Роль бифидобактерий для организма человека.
15. Молочнокислые бактерии и процессы ими вызываемые. Роль молочнокислых бактерий в формировании качества мясных продуктов.
16. Гнилостные микроорганизмы, их характеристика. Роль гнилостных микроорганизмов в формировании качества мясных продуктов
17. Маслянокислые бактерии и процессы ими вызываемые. Роль маслянокислых бактерий в формировании качества мясных продуктов.
18. Микроскопические грибы, встречающиеся в производстве мясных продуктов и процессы ими вызываемые.
19. Бактериофаги. Вирулентные и умеренные фаги. Понятие о лизогенной культуре. Основные пути предупреждения развития
20. Физические факторы, влияющие на микрофлору мясных продуктов. Влияние температуры и механического воздействия.
21. Основные факторы, определяющие гигиеническое качество сырого мяса. Прямые и косвенные методы определения содержания микроорганизмов.
22. Источники первичной микрофлоры. Пороки мясных и мясосодержащих продуктов и причины их возникновения.

23. Организация микробиологического контроля на мясном предприятии. Объекты контроля. Схема микробиологического контроля: контроля технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния производства, готовой продукции.
24. Методы количественного учета микроорганизмов в мясных продуктах: чашечные методы и методы, основанные на накоплении микроорганизмов с использованием жидких элективных питательных сред.
25. Микробиологическое исследование колбасных изделий
26. Характеристика возбудителей порчи мяса, мясных продуктов
27. Микробиологическое исследование мясных консервов
28. Бактериологическое исследование мясных консервов перед стерилизацией
29. Микробиологическое исследование мясных консервов после стерилизации
30. Бактериологическое исследование мяса птицы

Критерии оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области. Студент в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ситуационные задачи

по ПП 04. Производственная практика

1. Результаты трех параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,78; 63,55; 64,57. Для анализа была взята навеска продукта массой 3 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце.
2. Результаты трех параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,78; 63,55; 64,57. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания влаги в образце.
3. Масса тары с продуктом (брутто) равна 520 г, а масса тары – 70 г. Чему будет равна масса нетто?
4. Результаты трех параллельных определений содержания поваренной соли методом Мора в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 2,38; 2,65; 2,76. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания поваренной соли в образце продукта.
5. При определении рН образцов сосисок были получены следующие значения: 6,55; 6,70; 6,10. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение рН.
6. Результаты трех параллельных определений содержания поваренной соли методом Мора в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 2,16; 2,65; 2,53. Для анализа была взята навеска продукта массой 5 г и взвешена с точностью до второго знака после запятой. Представить результаты правильно. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение содержания поваренной соли в образце продукта.
7. При определении рН образцов колбасных изделий были получены следующие значения: 5,95; 6,70; 6,20. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение рН.
8. При определении рН образцов колбасных изделий были получены следующие значения: 6,95; 6,60; 6,23. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение рН.

Критерии оценок:

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, не последовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Задания для квалификационного экзамена

Задание 1: Определение рН мяса

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: цилиндр, термометр, чашки Петри, рН-метр.

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение группы чистоты молока

Задание 2: Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов с помощью анализаторов

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: анализатор

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение качественных показателей мяса и мясных продуктов с помощью анализаторов

Задание 3: Определение обсемененности мяса микрофлорой

Место проведения: ауд. 724

Оборудование и реактивы: цилиндр, термометр, водяная баня.

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы мяса
- определение кислотности мяса

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.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (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) по ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»- **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 (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. 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. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p align="center">- практический опыт</p> <p>--в проведении микробиологического и химико-бактериологического анализа в соответствии со стандартными и нестандартными методиками; - в оценивании и контроле выполнения микробиологических и химико- бактериологических анализов; - в проведении регистрации, расчета; -в оценке и документировании результатов.</p> <p align="center">- компетенции</p> <p>ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 9.</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; Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета</p>

<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		<p>по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>
--	--	--

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Сформировано полное умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Сформировано значительно умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Частично сформировано умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Не сформировано умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и	Сформировано полное умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и	Сформировано значительно умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и	Частично сформировано умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и	Не сформировано умение 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.	контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	продукции из мясного сырья.	
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Сформировано умение производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Сформировано умение производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Частично сформировано умение производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья..	Не сформировано умение производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Частично сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Не сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.2 Использовать	Сформировано умение	Сформировано	Частично сформировано умение	Не сформировано умение

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	е умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Сформировано полное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Сформировано значительно 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.

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.