

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 10.07.2023 19:11:07  
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  
№ 12 от 10.04.2023 г.  
Заведующий кафедрой

 Н.Б. Ордина

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**  
(наименование профессионального модуля)

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

Техник-технолог  
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2023

## **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 ПРЕДОСТВЛЕНИЮ 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.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осуществляется оценка:

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	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 контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Практический опыт\*:

- 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.

## 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
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	<b>- практический опыт</b> --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. <b>- компетенции</b> ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 2.3.	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

<p>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.          Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>ОК 1.          ОК 2.          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 1.1.          Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>Сформировано полное умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>Сформировано значительное умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>Частично сформировано умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>Не сформировано умение осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>
<p>ПК 2.1.          Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов,</p>	<p>Сформировано полное умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных</p>	<p>Сформировано значительное умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных</p>	<p>Частично сформировано умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных</p>	<p>Не сформировано умение организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов,</p>

упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	ых компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой 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 полное умение производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Сформировано значительное 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 полное умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано значительное 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 современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	Сформировано полное умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	Сформировано значительное умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	Частично сформировано умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	Не сформировано умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для

для выполнения задач профессиональной деятельности.	ые технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	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 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 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 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.