

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.07.2023 22:24:43

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

1

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

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

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры

№ 12 от 10 апреля 2023г.

Заведующий кафедрой



Н.Б. Ордина

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По профессиональному модулю ПМ 02

**«Организационно-технологическое обеспечение
производства хранения и переработки зерна на
автоматизированных технологических линиях»**

Специальность 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного
сырья

Направленность - хранение и переработка зерна и семян

(код и наименование направления подготовки)

Среднее профессиональное образование
(наименование профиля подготовки)

Техник-технолог
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2023

**Паспорт фонда оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	МДКн.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Тестирование, ситуационные задачи
	Экзамен по МДКн.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Вопросы к экзамену
	ППн.01 Производственная практика	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Комплект ситуационных задач по производственной практике
	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна на автоматизированных технологических линиях	ОК 1,9; ПК 2.1-2.2	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

Перечень оценочных средств

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Тестирование

1. При приготовлении муки в какой последовательности проводят этапы мукомольного производства: 1- кондиционирование , 2 – очистка зерна, 3- отволаживание зерна, 4- магнитный сепаратор.

Правильный ответ:

- 1 – 2,
- 2 - 4,
- 3 – 1,
- 4 – 3.

2. Какие показатели качества зерна являются признаками свежести ?

- 1. Запах, цвет, влажность
- 2. Запах, содержание клейковины
- 3. Запах, внешний вид и вкус
- 4. Запах, влажность и содержание примесей

Правильный ответ: 3

3. Для получения муки, крупы и хлеба используют такие культуры как ____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

4. Суммарный выход муки при помоле зерна твёрдой пшеницы составляет _____.

Правильный ответ: 80-85%

5. Для получения крупы используют такие культуры как _____.

Правильный ответ: злаковые и бобовые культуры

6. По содержанию зерновой примеси, _____ делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна.

Правильный ответ: влажности, содержанию сорной примеси

7. При очистке и сушке семян при приготовлении масла в какой последовательности проводят этапы: 4 - первичная очистка, 1 – сушка, 2. фракционирование семян по размеру и аэродинамическим свойствам, 3 - вторичная очистка.

Правильный ответ:

- 1 – 4,
- 2 - 1,
- 3 – 2,
- 4 - 3

8. Вид муки определяется содержанием _____ в зерне, из которого она получена.

Правильный ответ: клейковины

9. Мука и крупа являются продуктами _____ зерна

Правильный ответ: переработки

10. Пшено получают из зерна _____

Правильный ответ: просо

11. Ядрицу получают из зерна _____

Правильный ответ: гречихи

12. При очистке зерна _____ используют сита с треугольными отверстиями

Правильный ответ: гречихи

13. Для увеличения выхода крупы применяют _____ обработку зерна

Правильный ответ: гидротермическую

14. Разделение зерна на фракции – это _____

Правильный ответ: калибрование

15. Отделение наружных пленок от зерна называется _____

Правильный ответ: шелушение

16. Принудительное продувание воздухом неподвижно хранящихся масс сельскохозяйственной продукции называется _____ вентилирование

Правильный ответ: активное

17. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:

- 1) мука;
- 2) крупа;
- 3) макаронные изделия;
- 4) промежуточные продукты.

Правильный ответ: 2

18. Как называется количество муки, полученной при помоле, выраженное в процентах к массе переработанного зерна?

- 1. Сорт муки
- 2. Зачетная масса муки

3. Тип муки

4. Выход муки

Правильный ответ: 4

19. При подготовке семян к извлечению масла в какой последовательности проводят этапы: 4 - обрушивание семян (получение рушанки), 2 - разделение рушанки, 1 - измельчение ядра (получение мятки), 3 - влаготепловая обработка (получение мезги).

Правильный ответ:

1 – 4,

2 - 2,

3 – 1,

4 - 3

20. Прибор, на котором определяют число падения называется _____.

Правильный ответ: ПЧП-3

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 18-20 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 14 до 17 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 10 до 13 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % от 0 до 9 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Примеры ситуационных задач

1. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии зерна пшеницы массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго – 26 % и третьего – 25 %.

2. Рассчитать состав двухкомпонентной помольной партии массой 300 т со средневзвешенным значением стекловидности 60 %, если стекловидность первого компонента составляет 85 %, второго – 40 %.

3. Рассчитать состав трёхкомпонентной помольной партии массой 150 т со средневзвешенным значением зольности 1,25 %, если зольность первого компонента составляет 2,10 %, второго – 1,10 % и третьего – 0,95 %.

4. Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

5. Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лужистости 22%.

6. Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

7. Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

8. Имеется партия зерна пшеницы. Физическая масса партии 200 т, влажность 14%, содержание отделимых примесей 7%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки

9. Имеется партия зерна ячменя. Физическая масса партии 150 т, влажность 13%, содержание отделимых примесей 10%, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

10. Имеется партия зерна ржи. Физическая масса партии 190 т, влажность 14,4%, содержание отделимых примесей 5 %, длинных и коротких примесей не обнаружено. Требуется организовать очистку партии и рассчитать продолжительность обработки.

11. Имеется партия продовольственного гороха. Физическая масса 123т, влажность 17%, содержание отделимых примесей 10%. Требуется организовать очистку этой партии и рассчитать продолжительность очистки.

12. Оценить и рассчитать стоимость партии зерна кукурузы продовольственного, если масса партии 290 т, влажность 15,8%, содержание сорной примеси 4%, содержание зерновой примеси 8%, зерно заражено клещом, срок хранения 11 месяцев.

13. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна мягкой пшеницы 4-го класса со слабой клейковиной, физическая масса партии 250 т, влажность 18%, зерносушилка ДСП-32.

14. Подобрать режим сушки, рассчитать продолжительность обработки и убыль массы зерна при сушке для партии продовольственного зерна гречихи, физическая масса партии 125 т, влажность 22 %, зерносушилка СЗШ-16.

15. Оценка партии зерна ячменя и расчет ее стоимости: физическая масса- 250 т.; влажность зерна-17,1%; содержание сорной примеси-4%; зерновой примеси-10%; срок хранения 8 месяцев.

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

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Перечень вопросов к экзамену МДКн.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян

1. Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для хранения и переработки зерна.
2. Классификация технологического оборудования по функциональному и отраслевому признакам.
3. Основные требования к технологическому оборудованию предприятий различной мощности.
4. Отбор проб и определение примесей в зерне
5. Оборудование для проведения анализа.
6. Автоматизированная технология взятия и передачи пробы из автомобиля в лабораторию.
7. Разновидности пробоотборников для разных зерновых культур.
8. Основные весоизмерительные приборы.
9. Стационарные платформенные автомобильные весы.
10. Конструкция и принцип действия автомобильных весов.
11. Значение транспортного оборудования для зерна.
12. Перфорированные стальные покрытия для подпольной системы вентиляции зернохранилищ напольного хранения.
13. Виды зерносушилок и классификация их по типу конструкции, по принципу работы, по принципу сушки, по направлению движения воздуха.
14. Задачи зерносушилок. Устройство и принцип работы зерносушилок.
15. Способы измельчения зерна.
16. Характеристика жерновых поставов, центробежных молотковых дробилок.
17. Технология послеуборочной подготовки и хранения партий зерна.
18. Народнохозяйственное значение зерна и продуктов его переработки.
19. Мировая характеристика производства зерна, пути увеличения производительности возделываемых культур и улучшения качества зерна.
20. Роль ученых в разработке научных проблем в отрасли хранения зерна и продуктов его переработки.
21. Задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки.
22. Борьба с количественными и качественными потерями.
23. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении.
24. Классификация показателей качества партий зерна.
25. Характеристика показателей обязательных для всех партий зерна.
26. Характеристика показателей качества для зерна определенного назначения.
27. Базисные и ограничительные кондиции.
28. Основные требования к оборудованию для производства растительных масел
29. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.
30. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов.
31. Физические свойства зерновой массы.
32. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
33. Хранение зерна в сухом состоянии.
34. Сушка зерна и семян в зерносушилках.
35. Хранение зерна в сухом состоянии.
36. Хранение зерна без доступа воздуха.
37. Характеристика хранилищ.
38. Очистка зерновых масс от примесей.
39. Активное вентилирование зерновых насыпей.
40. Обогащение промежуточных продуктов.
41. Способы шелушения зерна.
42. Шелушители с резиновыми валками и с наждачными поверхностями.
43. Шелушение зерна однократным ударом в центробежных шелушителях.
44. Шелушение многократным ударом на бичевых машинах.
45. Шелушение истиранием на шелушильно - шлифовальной машины.

46. Схема сортирования продуктов шелушения.
47. Разделение в просеивающих машинах.
48. Разделение в триерах и крупотделительных машинах.
49. Виды и особенности работы оборудования для производства комбикорма.
50. Весовые дозаторы непрерывного и дискретного действия.
51. Дозирование жидкого сырья.
52. Шнековые питатели для дозирования сырья в пресс-грануляторы.
53. Общие сведения о смесителях.
54. Горизонтальные смесители комбикормов.
55. Вертикальные смесители комбикормов.
56. Гранулирование комбикормов на пресс-грануляторах.
57. Оборудование для хранения сырья и комбикормов.
58. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции.
59. Оборудование для упаковки готовых комбикормов и премиксов.
60. Стационарные комбикормовые агрегаты и установки.
61. Химическое консервирование зерна. защита зерна от вредителей хлебных запасов.
62. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна.
63. Продукты мукомольного производства.
64. Сведения о зерне как объекте переработки в муку.
65. Виды, типы и сорта муки. Ассортимент и качество продукции.
66. Формирование помольных партий.
67. Очистка зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна.
68. Схема подготовки зерна к помолу. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
69. Измельчение зерна и промежуточных продуктов.
70. Сортирование продуктов измельчения. Классификация продуктов измельчения.
71. Просеивание в отсевах. Обогащение промежуточных продуктов.
72. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку.
73. Сортные помолы пшеницы. Другие помолы пшеницы.
74. Задачи технoхимического контроля. Оценка мукомольных свойств зерна.
75. Контроль режима работы технологического оборудования. Хранение муки.
76. Значение круп, их пищевая ценность.
77. Характеристика крупяного сырья. Ассортимент и качество крупы.
78. Схема технологического процесса.

Критерий оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопросы; ответ студента на вопросы должен быть полным и развернутым, продемонстрировать отличное знание студентом материала лекционных занятий и дополнительной литературы;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся за правильный ответ на вопросы; ответ студента на вопросы должен быть полным, продемонстрировать достаточное знание студентом материала лекционных занятий и дополнительной литературы; допускается неполный ответ по одному из вопросов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся за не совсем правильный или не полный ответ на вопрос;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала.

Ситуационные задачи

по ПП 02. Производственная практика

Рассчитать выход продукции при трёхскоростном помолу мягкой

пшеницы в хлебопекарную муку, если базисный выход составляет:

- мука в. с. – 40,0%;
- мука 1 с. – 30,0%;
 - мука 2 с. – 5,0%;
- всего муки – 75,0%;**
- отруби – 19,1%;
- кормовая мучка – 3,0%;
- кормовые зернопродукты – 2,2%;
- негодные отходы и механические потери – 0,7%;
- итого – 100%.**

Поступившее на переработку зерно имело следующие фактические показатели качества: влажность – 13,7%, содержание сорной примеси – 1,2%, суммарное содержание зерновой примеси и мелкого зерна – 4,3%, натура – 759 г/л, стекловидность – 43%.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средневзвешенным содержанием клейковины 28 %, если содержание клейковины в зерне первого компонента составляет 34 %, второго - 26 % и третьего - 25 %.

Рассчитать по методу обратных пропорций состав трехкомпонентной помольной партии массой 600 т со средним содержанием клейковины 28%, если содержание клейковины в зерне 1-го компонента составляет 34%, 2-го - 26% и 3-го - 25%.

Предложить схему подготовки зерна пшеницы к помолу, если влажность зерна 12%, содержание сорной примеси 0,8%, содержание зерновой примеси 3%.

Растительное масло содержит 2,6% не жировых примесей и 0,7% влаги предложить схему его очистки.

Рассчитать выход крупы из 100 тонн гречихи, при влажности зерна 14%, содержание сорной примеси 2%, зерновой 3%, и лужистости 22%.

Рассчитать выход крупы из 50 тонн ячменя, при влажности зерна 14,8%, содержание сорной примеси 1%, зерновой 2,2%, и пленчатости 26%.

Рассчитать выход крупы из 250 тонн проса, при влажности зерна 11%, содержание сорной примеси 1,7%, зерновой 4,2%, и пленчатости 28%.

Примерные задания для квалификационного экзамена

1. Участнику необходимо выполнить правильную и рациональную организацию рабочего места.

2. Составить технологическую схему послеуборочной обработки зерна продовольственной пшеницы с указанием оборудования и параметров работы.
 3. Определить обязательные показатели качества зерна: свежесть, влажность, засоренность.
- (2. Составить технологическую схему производства подсолнечного масла холодным отжимом с указанием оборудования и параметров работы.
3. Определить органолептические показатели подсолнечного масла: цвет, прозрачность, запах, вкус).
- А также соблюдать правила техники безопасности и экологической безопасности.

Критерии оценивания квалификационного экзамена

Оценка «**освоен**» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО МДКн.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян

(название профессионального модуля)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) - **зачет**.

(название профессионального модуля)

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

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

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Организация процессов хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>- практический опыт расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и</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.</p> <p>Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;</p> <p>Полнота и своевременность представления</p>

	<p>регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>
--	---	--

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сформировано полное умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Сформировано значительное умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Частично сформировано умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Не сформировано умение Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Сформировано полное умение Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Сформировано значительное умение Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Частично сформировано умение Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Не сформировано умение Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Сформировано полное понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано значительное понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Частично сформировано понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не сформировано понимание Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Сформировано полное умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Сформировано значительное умение ориентироваться Пользоваться профессиональной документацией на государственном	Частично сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Не сформировано умение Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

	языках	М 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.