Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станис Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Должность: Ректор высшего образования

Дата подписания: 05.07.2024 11:28:51

Уникальный програмжа Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина» 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(наименование кафедры)

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

УБи Н.Б. Ордина

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

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

> Техник-технолог Квалификация (степень) выпускника

> > п. Майский, 2024

Экспертное заключение

на фонд оценочных средств по производственной практике (преддипломной) программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по производственной практике (преддипломной) соответствует требованиям ФГОС СПО.

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

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Начальник производства ООО «МОРОЗКО» Aptiox C.B.

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 (преддипломной) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2 Объекты оценивания – результаты практики

- В результате промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) осуществляется оценка:
- развития общих и профессиональных компетенций, относящихся к профессиональному модулю, с содержанием которого связана тематика выпускной квалификационной работы:

| Код | Наименование результата обучения |
|----------|---|
| компетен | |
| ции | |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| OK 2. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| OK 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 4. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| OK 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| OK 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| OK 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 2.1. | Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль |

| Код | Наименование результата обучения | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|
| компетен | | | | | |
| ции | | | | | |
| | качества готовой продукции из мясного сырья. | | | | |
| | Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. | | | | |
| | Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. | | | | |
| ПК 3.1. | Планировать основные показатели производственного процесса. | | | | |
| ПК 3.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. | | | | |
| ПК 3.3. | Организовывать работу трудового коллектива. | | | | |
| ПК 3.4. | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. | | | | |
| ПК 3.5. | Вести учётно-отчётную документацию. | | | | |

-углубление практического опыта обучающихся, полученного при прохождении учебной и производственной (по профилю специальности) практик

Практический опыт*:

- -организации и ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья;
- -обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
 - -обеспечения деятельности структурного подразделения

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

2.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (преддипломной) 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, направленных на развитие компетенций, относящихся к профессиональному модулю, с содержанием которого связана тематика выпускной квалификационной работы(уровень развития 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;
- контроль сбора материала для написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) - зачет.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне развития общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики, относящихся к

профессиональному модулю, с содержанием которого связана тематика выпускной квалификационной работы;

- 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.
- -наличия сведений и материалов, собранных в ходе прохождения практики для написания выпускной квалификационной работы(дипломной работы).

2.2 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (преддипломной)

| Виды работ | Результаты (компетенции, развитие которых происходило посредством производственной практики (преддипломной),углубленный практический опыт) | Формы и методы контроля для оценки результатов обучения |
|------------------------------|--|---|
| Выбирать способы решения | - практический опыт: | Наличие |
| задач профессиональной | - анализа отклонений в их расходе | положительного |
| деятельности применительно | (перерасход, экономия) и выявление | аттестационного |
| к различным контекстам | причин несоответствия нормам. | листа по практике |
| Использовать современные | - ведения утвержденной учетно- | руководителя |
| средства поиска, анализа и | отчетную документации; | практики - работника |
| интерпретации информации, | - контроля качества сырья, | предприятия, |
| и информационные | вспомогательных, упаковочных | закрепленного в |
| технологии для выполнения | материалов, полуфабрикатов и | качестве |
| задач профессиональной | готовой продукции при производстве | руководителя об |
| деятельности | мяса и мясных продуктов; | уровне развития |
| Планировать и реализовывать | - разработки мероприятий с целью | общих и |
| собственное | устранения рисков или снижения их | профессиональных |
| профессиональное и | до допустимого уровня и повышения | компетенций в |
| личностное развитие, | безопасности выпускаемой | период прохождения |
| предпринимательскую | продукции; | практики, |
| деятельность в | - разработки предложений по | относящихся к |
| профессиональной сфере, | снижению (предотвращению) | профессиональному |
| использовать знания по | производства дефектных продуктов; | модулю, с |
| финансовой грамотности в | -инструктажа и обучение персонала | содержанием |
| различных жизненных | на рабочих местах; обеспечения | которого связана |
| ситуациях. | безопасных условий труда на | тематика выпускной |
| Эффективно | производстве; | квалификационной |
| взаимодействовать и работать | -инструктажа и обучение персонала | работы. |
| в коллективе и команде | на рабочих местах; учета рабочего | Наличие |
| Осуществлять устную и | времени и выработки работающих; | положительной |
| письменную коммуникацию | -мониторинга технологических | производственной |
| на государственном языке | операций производства мяса и | характеристики |
| Российской Федерации с | мясных продуктов; | (отзыва) на |
| учетом особенностей | -обеспечения безопасных условий | обучающегося |
| социального и культурного | труда на производстве; | руководителя |
| контекста | -организации бесперебойной | практики - работника |

Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня производства физической продуктов; -участия в разработке предложений полготовленности по плану выпуска продукции; Пользоваться профессиональной -учета брака и анализ документацией на образования дефектов продукции; государственном и иностранном языках Принимать участие в работе по сдаче-приемке сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. Принимать участие в организации и выполнении технологических операций OK 9; производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Принимать участие в

ритмичной работы производственном объекте; -оформления документов отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; -проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; -проверки товарного оформления и хранения продукции; предложений -разработки устранению отклонений нормативов. -расчета потребности производства в материалах сырье, таре; определения потребности в рабочей силе; -составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; выработке -участия мер оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; -участия в планировании основных показателей производства продукции

услуг

мяса

В

области

мясных

причин

предприятия, закрепленного В качестве руководителя; Полнота И своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике соответствии c заданием на практику. Наличия сведений и материалов, собранных в ходе прохождения практики для написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

компетенции:

оказания

OK 1:

OK 2;

OK 3:

OK 4:

OK 5;

OK 6:

OK 7:

OK 8;

ПК 1.1.

ПК 1.2.

ПК 2.1.

ПК 2.2.

ПК 2.3.

ПК 3.1.

ПК 3.2.

| организации и выполнении | ПК 3.3. | |
|------------------------------|---------|--|
| входного контроля качества и | ПК 3.4. | |
| безопасности мясного сырья | ПК 3.5. | |
| и вспомогательных | | |
| компонентов, упаковочных | | |
| материалов, | | |
| производственного контроля | | |
| полуфабрикатов, параметров | | |
| технологических процессов и | | |
| контроле качества готовой | | |
| продукции из мясного сырья | | |
| Контролировать | | |
| производственные стоки и | | |
| выбросы, отходы | | |
| производства, пригодные и | | |
| непригодные для дальнейшей | | |
| промышленной переработки. | | |
| Принимать участие и | | |
| проводить лабораторные | | |
| исследования качества и | | |
| безопасности | | |
| полуфабрикатов и готовых | | |
| продуктов в процессе | | |
| производства продукции из | | |
| мясного сырья. | | |
| Принимать участие в | | |
| планировании основных | | |
| показателей | | |
| производственного процесса. | | |
| Принимать участие в | | |
| планировании выполнения | | |
| работ исполнителями. | | |
| Принимать участие в | | |
| организации работы | | |
| трудового коллектива. | | |
| Принимать участие, | | |
| контролировать ход и | | |
| оценивать результаты работы | | |
| трудового коллектива. | | |
| Вести учётно-отчётную | | |
| документацию. | | |

Оценка компетенций

| Перечень | | | Шкала | оценивания | |
|-------------|-----------|---------------|--------------|-----------------|-------------------|
| компетенций | | «Отлично» | «Хорошо» | «Удовлетворител | «Неудовлетворител |
| | | | | ЬНО» | ьно |
| ОК | 1. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| | Выбира | полное умение | значительное | сформировано | умение выбирать |
| ТЬ | способы | выбирать | умение | умение выбирать | способы решения |
| реше | ния задач | способы | выбирать | способы решения | задач |

| профессиональ | решения задач | способы | задач | профессиональной |
|---|--|--|-----------------------------------|------------------------------|
| ной | профессиональ | решения задач | профессионально | деятельности |
| деятельности | ной | профессиональ | й деятельности | |
| применительн | деятельности | ной | применительно к | применительно к различным |
| о к различным | применительно | деятельности | различным | различным контекстам. |
| контекстам. | к различным | применительно | контекстам | ROHICKCIAM. |
| KOHICKCIAM. | к различным контекстам. | к различным | KOHICKCIAM | |
| | Rolliekelawi. | контекстам. | | |
| ОК 2. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Использ | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| овать | использовать | умение | умение | использовать |
| современные | современные | использовать | использовать | современные |
| средства | средства | современные | современные | средства поиска, |
| поиска, | поиска, анализа | средства | средства поиска, | анализа и |
| анализа и | И | поиска, анализа | анализа и | интерпретации |
| интерпретации | интерпретации | И | интерпретации | информации, и |
| информации, и | информации, и | интерпретации | информации, и | информационные |
| информационн | информационн | информации, и | информационные | технологии для |
| ые технологии | ые технологии | информационн | технологии для | выполнения задач |
| для | для | ые технологии | выполнения задач | профессиональной |
| выполнения | выполнения | для | профессионально | деятельности. |
| задач | задач | выполнения | й деятельности. | |
| профессиональ | профессиональ | задач | | |
| ной | ной | профессиональ | | |
| деятельности. | деятельности. | ной | | |
| | | деятельности. | | |
| ОК 3. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Планир | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| овать и | планировать и | умение | умение | планировать и |
| реализовывать | реализовывать | планировать и | планировать и | реализовывать |
| собственное | собственное | реализовывать | реализовывать | собственное |
| профессиональ | профессиональ | собственное | собственное | профессиональное |
| ное и | ное и | профессиональ | профессионально | и личностное |
| личностное | личностное | ное и | е и личностное | развитие, |
| развитие, | развитие, | личностное | развитие, | предпринимательс |
| предпринимат | предпринимате | развитие, | предприниматель | кую деятельность в |
| ельскую | льскую | предпринимате | скую | профессиональной |
| деятельность в | деятельность в | льскую | деятельность в | сфере, |
| профессиональ | профессиональ | деятельность в | профессионально | использовать |
| ной сфере, | ной сфере, | профессиональ | й сфере, | знания по |
| использовать | использовать | ной сфере, | использовать | финансовой |
| знания по | знания по | использовать | знания по | грамотности в |
| финансовой | финансовой | знания по | финансовой | различных |
| грамотности в | грамотности в различных | финансовой | грамотности в | жизненных |
| различных | г назничных | грамотности в | различных | ситуациях. |
| ATCHART CONTINUES | - | портиниции | ATCHARTICATION TO | |
| жизненных | жизненных | различных | жизненных | |
| жизненных ситуациях. | - | жизненных | жизненных ситуациях. | |
| ситуациях. | жизненных ситуациях. | жизненных ситуациях. | ситуациях. | Ha abanyuranaya |
| ОК 4. | жизненных ситуациях. | жизненных ситуациях. Сформировано | ситуациях. Частично | Не сформировано |
| ситуациях.ОК 4.Эффект | жизненных ситуациях. Сформировано полное умение | жизненных ситуациях. Сформировано значительное | ситуациях. Частично сформировано | умение |
| ОК 4. | жизненных ситуациях. | жизненных ситуациях. Сформировано | ситуациях. Частично | 1 1 1 |

| DOTT H | OTI II DOĞOTOTI D | взаимодейство | рационайстворат | и робототи в |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| вать и | ать и работать в | * * | взаимодействоват | и работать в |
| работать в | коллективе и | вать и работать | ь и работать в | коллективе и |
| коллективе и | команде | в коллективе и | коллективе и | команде |
| команде | C1 | команде | команде | TT 1 |
| OK 5. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Осущес | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| твлять устную | осуществлять | умение | умение | осуществлять |
| и письменную | устную и | осуществлять | осуществлять | устную и |
| коммуникаци | письменную | устную и | устную и | письменную |
| ю на | коммуникацию | письменную | письменную | коммуникацию на |
| государственн | на | коммуникацию | коммуникацию на | государственном |
| ом языке | государственно | на | государственном | языке Российской |
| Российской | м языке | государственно | языке Российской | Федерации с |
| Федерации с | Российской | м языке | Федерации с | учетом |
| учетом | Федерации с | Российской | учетом | особенностей |
| особенностей | учетом | Федерации с | особенностей | социального и |
| социального и | особенностей | учетом | социального и | культурного |
| культурного | социального и | особенностей | культурного | контекста. |
| контекста. | культурного | социального и | контекста. | |
| | контекста. | культурного | | |
| OIC | C1 | контекста. | TT | TT 1 |
| ОК 6. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Проявл | полное умение | значительное | сформировано | умение проявлять |
| АТЬ | проявлять | умение | умение проявлять | гражданско- |
| гражданско- | гражданско- | проявлять | гражданско- | патриотическую |
| патриотическу | патриотическу | гражданско- | патриотическую | позицию, |
| ю позицию, | ю позицию, | патриотическу | позицию, | демонстрировать |
| демонстрирова | демонстрирова | ю позицию, | демонстрировать | осознанное |
| ть осознанное | ть осознанное | демонстрирова | осознанное | поведение на |
| поведение на | поведение на | ть осознанное | поведение на | основе |
| основе | основе | поведение на | основе | традиционных |
| традиционных общечеловечес | традиционных общечеловечес | основе | традиционных общечеловечески | общечеловеческих ценностей, в том |
| ких ценностей, | ких ценностей, | традиционных общечеловечес | х ценностей, в том | числе с учетом |
| в том числе с | в том числе с | ких ценностей, | числе с учетом | гармонизации |
| учетом | учетом | в том числе с | гармонизации | межнациональных |
| гармонизации | гармонизации | учетом | межнациональных | и межрелигиозных |
| межнациональ | межнациональн | гармонизации | И | отношений, |
| ных и | ых и | межнациональн | межрелигиозных | применять |
| межрелигиозн | межрелигиозны | ых и | отношений, | стандарты |
| ых отношений, | х отношений, | межрелигиозн | применять | антикоррупционно |
| применять | применять | ых отношений, | стандарты | го поведения. |
| стандарты | стандарты | применять | антикоррупционн | |
| антикоррупцио | антикоррупцио | стандарты | ого поведения. | |
| нного | нного | антикоррупцио | | |
| поведения. | поведения. | нного | | |
| | , , | поведения. | | |
| ОК 7. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Содейст | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| вовать | содействовать | умение | умение | содействовать |
| сохранению | сохранению | содействовать | содействовать | сохранению |
| окружающей | окружающей | сохранению | сохранению | окружающей |
| 17 | 1 1 / | 1 | 1 | 1./ |

| среды, | среды, | окружающей | окружающей | среды, |
|----------------------------|-------------------------------|---------------------------|---|---------------------------------------|
| ресурсосбереж | ресурсосбереже | среды, | среды, | ресурсосбережени |
| | | ресурсосбереж | ресурсосбережени | |
| ению, | нию, | ению, | ю, применять | ю, применять знания об |
| применять знания об | применять знания об | * | знания об | |
| | | применять | | изменении |
| изменении | изменении | знания об | изменении | климата, принципы |
| климата, | климата, | изменении | климата, | бережливого |
| принципы | принципы | климата, | принципы бережливого | производства, |
| бережливого | бережливого | принципы | 1 | эффективно действовать в |
| производства, эффективно | производства, эффективно | бережливого производства, | производства, эффективно | деиствовать в чрезвычайных |
| 1.1 | . | эффективно | эффективно действовать в | _ |
| действовать в чрезвычайных | действовать в чрезвычайных | действовать в | чрезвычайных | ситуациях |
| ситуациях. | ситуациях. | чрезвычайных | ситуациях | |
| сит уациях. | сит уациих. | ситуациях | сит уациях | |
| OK 8. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Использ | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| овать средства | использовать | умение | умение | использовать |
| физической | средства | использовать | использовать | средства |
| культуры для | физической | средства | средства | физической |
| сохранения и | культуры для | физической | физической | культуры для |
| укрепления | сохранения и | культуры для | культуры для | сохранения и |
| здоровья в | укрепления | сохранения и | сохранения и | укрепления |
| процессе | здоровья в | укрепления | укрепления | здоровья в |
| профессиональ | процессе | здоровья в | здоровья в | процессе |
| ной | профессиональ | процессе | процессе | профессиональной |
| деятельности и | ной | профессиональ | профессионально | деятельности и |
| поддержания | деятельности и | ной | й деятельности и | поддержания |
| необходимого | поддержания | деятельности и | поддержания | необходимого |
| уровня | необходимого | поддержания | необходимого | уровня физической |
| физической | уровня | необходимого | уровня | подготовленности. |
| подготовленно | физической | уровня | физической | подготовлениюсти. |
| сти. | подготовленнос | физической | подготовленности | |
| | ти. | подготовленно | | |
| | | сти. | • | |
| ОК 9. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Пользов | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| аться | пользоваться | умение | умение | пользоваться |
| профессиональ | профессиональ | пользоваться | пользоваться | профессиональной |
| ной | ной | профессиональ | профессионально | документацией на |
| документацией | документацией | ной | й документацией | государственном и |
| на | на | документацией | на | иностранном |
| государственн | государственно | на | государственном | языках. |
| ом и | МИИ | государственно | и иностранном | |
| иностранном | иностранном | МИ | языках. | |
| языках. | языках. | иностранном | | |
| | | языках. | | |
| ПК 1.1. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Осуществлять | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| сдачу-приемку | осуществлять | умение | умение | осуществлять |
| сырья и | сдачу-приемку | осуществлять | осуществлять | сдачу-приемку |
| расходных | сырья и | сдачу-приемку | сдачу-приемку | сдачу-приемку |
| * ' ' | | , ·· J 1 | , , <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , </u> | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , |

| | | T | | |
|----------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| материалов | расходных | сырья и | сырья и | сырья и расходных |
| для | материалов для | расходных | расходных | материалов для |
| производства | производства | материалов для | материалов для | производства |
| продуктов | продуктов | производства | производства | продуктов питания |
| питания из | питания из | продуктов | продуктов | из мясного сырья. |
| мясного сырья. | мясного сырья. | питания из | питания из | |
| TT 1 2 | Q1 | мясного сырья. | мясного сырья. | ** 1 |
| ПК 1.2. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Организовыват | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| ь выполнение | организовывать | умение | умение | организовывать |
| технологическ | выполнение | организовывать | организовывать | выполнение |
| их операций | технологически | выполнение | выполнение | технологических |
| производства | х операций | технологически | технологических | операций |
| продуктов | производства | х операций | операций | производства |
| питания из | продуктов | производства | производства | продуктов питания |
| мясного сырья | питания из | продуктов | продуктов | из мясного сырья |
| на | мясного сырья | питания из | питания из | на |
| автоматизиров | на | мясного сырья | мясного сырья на | автоматизированн |
| анных | автоматизирова | на | автоматизированн | ЫХ |
| технологическ | нных | автоматизирова | ЫХ | технологических |
| их линиях в | технологически | нных | технологических | линиях в |
| соответствии с | х линиях в | технологически | линиях в | соответствии с |
| технологическ | соответствии с | х линиях в | соответствии с | технологическими |
| ИМИ | технологически | соответствии с | технологическими | инструкциями |
| инструкциями | МИ | технологически | инструкциями | |
| | инструкциями | МИ | | |
| THE O. I | G1 | инструкциями | *** | TT 1 |
| ПК 2.1. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Организовыват | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| ь входной | организовывать | умение | умение | организовывать |
| контроль | входной | организовывать | организовывать | входной контроль |
| качества и | контроль | входной | входной контроль | качества и |
| безопасности | качества и | контроль | качества и | безопасности |
| мясного сырья | безопасности | качества и | безопасности | мясного сырья и |
| И | мясного сырья | безопасности | мясного сырья и | вспомогательных |
| вспомогательн | И | мясного сырья | вспомогательных | компонентов, |
| ЫХ | вспомогательн | И | компонентов, | упаковочных |
| компонентов, | ЫХ | вспомогательн | упаковочных | материалов, |
| упаковочных | компонентов, | ЫХ | материалов, | производственный |
| материалов, | упаковочных | компонентов, | производственны | контроль |
| производствен | материалов, | упаковочных | й контроль | полуфабрикатов, |
| ный контроль | производственн | материалов, | полуфабрикатов, | параметров |
| полуфабрикато | ый контроль | производствен | параметров | технологических |
| в, параметров | полуфабрикато | ный контроль | технологических | процессов и |
| технологическ | в, параметров | полуфабрикато | процессов и | контроль качества |
| их процессов и | технологически | в, параметров | контроль качества | готовой продукции |
| контроль | х процессов и | технологически | готовой | из мясного сырья. |
| качества | контроль | х процессов и | продукции из | |
| готовой | качества | контроль | мясного сырья. | |
| продукции из | готовой | качества | | |
| | · | · - | i | • |
| мясного сырья. | продукции из мясного сырья. | готовой продукции из | | |

| | | мясного сырья. | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|
| ПК 2.2. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Контролироват | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| Ь | контролировать | умение | умение | контролировать |
| производствен | производственн | контролироват | контролировать | производственные |
| ные стоки и | ые стоки и | Ь | производственные | стоки и выбросы, |
| выбросы, | выбросы, | производствен | стоки и выбросы, | отходы |
| отходы | отходы | ные стоки и | отходы | производства, |
| производства, | производства, | выбросы, | производства, | пригодные и |
| пригодные и | пригодные и | отходы | пригодные и | непригодные для |
| непригодные | непригодные | производства, | непригодные для | дальнейшей |
| для | для | пригодные и | дальнейшей | промышленной |
| дальнейшей | дальнейшей | непригодные | промышленной | переработки |
| промышленно | промышленной | для | переработки | |
| й переработки. | переработки | дальнейшей | | |
| | | промышленной | | |
| | | переработки | | |
| ПК 2.3. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Производить | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| лабораторные | производить | умение | умение | производить |
| исследования | лабораторные | производить | производить | лабораторные |
| качества и | исследования | лабораторные | лабораторные | исследования |
| безопасности | качества и | исследования | исследования | качества и |
| полуфабрикато | безопасности | качества и | качества и | безопасности |
| в и готовых | полуфабрикато | безопасности | безопасности | полуфабрикатов и |
| продуктов в | в и готовых | полуфабрикато | полуфабрикатов и | готовых продуктов |
| процессе | продуктов в | в и готовых | ГОТОВЫХ | в процессе |
| производства | процессе | продуктов в | продуктов в | производства |
| продукции из | производства | процессе | процессе | продукции из |
| мясного сырья. | продукции из | производства | производства | мясного сырья. |
| | мясного сырья. | продукции из | продукции из | |
| ПИ 2.1 | Champerman | мясного сырья. | мясного сырья. | II1 |
| ПК 3.1. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Планировать | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| основные | планировать | умение | умение | планировать |
| показатели | основные | планировать | планировать | основные |
| производствен | показатели | основные | основные | показатели |
| ного процесса. | производственн ого процесса | показатели | показатели | производственного |
| | ого процесса | производствен ного процесса | производственног | процесса |
| ПК 3.2. | Сформировано | Сформировано | о процесса Частично | Не сформировано |
| Планировать | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| выполнение | планировать | умение | умение | планировать |
| работ | выполнение | планировать | планировать | выполнение работ |
| исполнителям | работ | выполнение | выполнение работ | исполнителями |
| И. | исполнителями | работ | исполнителями | испозиителими |
| n. | Helioshini tesixiwi | исполнителями | испознителими | |
| ПК 3.3. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Организовыват | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| ь работу | организовывать | умение | умение | организовывать |
| трудового | работу | организовывать | организовывать | работу трудового |
| коллектива. | трудового | работу | работу трудового | коллектива. |
| ROVINION I II DU. | ТРЈДОВОГО | ruccij | рассту грудового | ROMORTHDA. |

| | коллектива. | трудового | коллектива. | |
|---------------|----------------|---------------|------------------|-------------------|
| | | коллектива. | | |
| ПК 3.4. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Контролироват | полное умение | значительное | сформировано | умение |
| Ь | контролировать | умение | умение | контролировать |
| ход и | ход и | контролироват | контролировать | ход и оценивать |
| оценивать | оценивать | Ь | ход и оценивать | результаты работы |
| результаты | результаты | ход и | результаты | трудового |
| работы | работы | оценивать | работы трудового | коллектива |
| трудового | трудового | результаты | коллектива | |
| коллектива. | коллектива | работы | | |
| | | трудового | | |
| | | коллектива | | |
| ПК 3.5. | Сформировано | Сформировано | Частично | Не сформировано |
| Вести учётно- | полное умение | значительное | сформировано | умение вести |
| отчётную | вести учётно- | умение вести | умение вести | учётно-отчётную |
| документацию. | отчётную | учётно- | учётно-отчётную | документацию. |
| | документацию. | отчётную | документацию. | |
| | | документацию. | | |

2.3 Критерии оценки результатов производственной практики (преддипломной) 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 развития общих и профессиональных компетенций относящихся к профессиональному модулю, с содержанием выпускной квалификационной которого связана тематика работы; 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; предоставил сведения и материалы собранные в ходе прохождения практики для написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

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 развития общих и профессиональному профессиональных компетенций, относящихся К модулю, содержанием которого тематика выпускной квалификационной связана 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; предоставил не в полном объеме сведения и материалы, собранные в ходе прохождения практики для написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТВЛЕНИЮ 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.