

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО**

**(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

**Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса  
(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»**

**Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Павлова

«28» августа 2021 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид практики | **Б2.О.02(П) Производственная** |
| Тип практики | **Технологическая практика** |
| *(тип практики указать по учебному плану)* |
| Способ проведения практики | **стационарная, выездная** |
| (стационарная, выездная) |
| Форма проведения практики | **дискретная** |
| *(непрерывная, дискретная)* |
| Направление подготовки | **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья** |
| *(код, наименование направления подготовки)* |
| Тип образовательной программы  Направленность (профиль) подготовки | **прикладной бакалавриат** |
| *(академический или прикладной)*  **Технология хлеба, кондитерских и макаронных**  **изделий функционального и спеи изделий функционального и специального**  **назначения** |
| Квалификация выпускника | **Бакалавр** |
| Форма обучения | **Очно-заочная** |

Ростов-на-Дону, 2021

Оценочные средства **производственной** **технологической практики Б2.О.02(П)** разработаны на основании:

* федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041;
* учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения;
* профессионального стандарта (Специалист по водным биоресурсам и аквакультуре), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 28.10.2019 г. № 694н.

Оценочные средства производственной технологической практики разработана доцентом Гайворонской О.В..

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы

доцент  О.В. Гайворонская

*(подпись)*

Оценочные средства производственной технологической практики обсуждены и утверждена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

Протокол № 1 от «28» августа 2021 года.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Павлова

*(подпись)*

Программа производственной технологической практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ООО «ЮгХолодМастер»,  Технический директор |  | А.Н. Калмыков |
| ООО «ДонСетьСтройПроект»,  Начальник отдела АИИС КУЭ, МОП и ТСБ |  | С.Б. Бурцев |

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Б2.О.02(П)** **Производственная технологическая практика**

направление подготовки **19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»,**

профиль **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения»**

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен приобрести следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9;УК-10;УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5

1. **Компетенции (дескрипторы компетенций), формируемые в процессе прохождения производственной технологической практики** (курс 3, 4):

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс и наименование компетенции  (в соответствии с  ФГОС ВО (ВО) | Признаки проявления компетенции/дескриптора (ов) в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины |
| **УК-1.** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач  **УК-2.** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений  **УК-3.** Способен  осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде  **УК-4.** Способен  осуществлять деловую  коммуникацию в  устной и письменной  формах на  государственном  языке Российской  Федерации и  иностранном(ых)  языке(ах)  **УК-5.** Способен  воспринимать межкультурное  разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах  **УК-6.** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию  саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни  **УК-8.** Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для  сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов  **УК-9.** Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности  **УК-10**. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности  **УК-11**.Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению  **ОПК-1**. Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности  **ОПК-2.**  Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности  **ОПК-3.**  Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов  **ОПК-4.**  Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции | **«Недостаточный»**  Компетенции не сформированы. Знания по гидробиологии, биологическим основам рыбоводства , методам рыбохозяйственных исследований, экологии водоёмов отсутствуют, умения и навыки не сформированы.  Основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии, выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно, не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт. |
| **«Пороговый»**  Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний по гидробиологии, биологическим основам рыбоводства, методам рыбохозяйственных исследований, экологии водоёмов.  Усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии, выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно, владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен. |
| **«Продвинутый»**  Компетенции сформированы. Знания по гидробиологии, биологическим основам рыбоводства, методам рыбохозяйственных исследований, экологии водоёмов системные.  Определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании формулировки выводов, выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно. В целом демонстрирует достаточный уровень самостоятельности и владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт. |
| **«Высокий»**  Компетенции сформированы. Четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания, выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка. |

## 2. В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен:

***Знать:***

* определения безопасных условий выполнения производственных процессов в пищевой промышленности
* материалы исследований по совершенствованию технологий и оборудования в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения
* базовую информацию экономики в профессиональной деятельности;

***Владеть*:**

* безопасными условиями труда, проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний;
* навыками и реализовывать современные технологии оценки состояния хлебопекарной\\. Макаронной и кондитерской промышленности;
* проведением расчетов технико-экономических показателей внедрения новых технолгий и бережливого производства.

***Уметь*:**

* демонстрировать умения создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
* обосновывать и демонстрировать умения реализовывать современные технологии в профессиональной деятельности;
* определять экономическую эффективность применения технологических приемов, использования технических средств и материалов при обосновании и проектировании предприятий агропромышленного комплекса.

**Задачей производственной технологической** практики являются получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для работы на реальных объектах, в т.ч. по актуальным тематическим аспектам.

**3. Программа оценивания контролируемой компетенции:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема, раздел практики | Формируемый признак компетенции | Показатель | Критерий оценивания | Наимено-вание ОС | |
| ТК | ПА |
| **Раздел 1. Подготовительный этап**  **Раздел 2.**  **Основной этап**  **Раздел 3.**  **Завершающий этап** | Знать: профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу, отражающие разработки технологий продуктов питания функционального, специализированного и персонализированного назначения; перечень нормативных документов, необходимых для внедрения результатов научных исследований; требования к проведению, анализу, обработке и описанию результатов эксперимента; принципы выбора методик проведения измерений и наблюдений | Изучение лекционного и практического материала, основной и дополнительной литературы | 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику. 2. Качество работы на практике, отчет по практике, характеристика руководителя от профильной организации.   3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя.  4.Полнота, прочность, степень понимания и системность теоретических и практических знаний. | УО, Дп, Оп | Зачет с оценкой |
| - нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства  **Уметь:** работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку, анализ и оценку систематизированной научно-технической информации; применять опыт передовых предприятий отрасли для решения собственных задач; разрабатывать планы экспериментальных исследований, проводить измерения и фиксировать наблюдения; проводить обработку данных, полученных в ходе эксперимента, и полученные результаты оформлять в соответствии с нормативной документацией и представлять в виде научных отчетов, публикаций, презентаций; планировать ход производственных испытаний  ‒ пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике  ‒ осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования | Умение излагать материал, обосновывать принятые решения; обрабатывать и анализировать полученную информацию. | Наличие тематических знаний научного характера, владение несколькими видами методологий: исследований, научного поиска, инструментарием (подходами) анализа специализированных данных (ситуации) |  |
|  | |  | | | |

УО - устный опрос; Дп - дневник практики; Оп – отчет по практике

**Оценочные средства текущего контроля**

**Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе**

**прохождения практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов (этапов) практики | **Формы текущего контроля** |
| **1.** | **Подготовительный этап** | Консультации с руководителем практики, собеседование, инструктаж |
| 1.1 | Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов. Пройти инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики и т.д. |
| **2.** | **Основной (рабочий) этап** | Текущие консультации, интерактивное  общение, дневник по практике, отчет по практике |
| 2.1 | Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными  документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия.  Задание 2. Самостоятельное выполнение индивидуального задания. Сбор необходимой информации. Обработка и анализ собранной информации. |
| **3.** | **Завершающий этап** | Создание отчетных материалов. Предусмотренная аттестация - ЗачОЦ |
| 3.1 | Подведение итогов прохождения практики, составление отчета по практики, зачет с оценкой |

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по**

**производственной технологической практике**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии/ оценка | **«неудовлетворительно»** | **«удовлетворительно»** | **«хорошо»** | **«отлично»** |
| Раскрытие  проблемы | Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы | Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы.  Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы.  Выводы обоснованы. |
| Представление | Представляемая информация логически не связана.  Не использованы профессиональные термины. | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.  Использован 1-2 профессиональный термин. | Представляемая информация систематизирована и последовательна.  Использовано более 2 профессиональных терминов. | Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана.  Использовано более 5 профессиональных терминов. |
| Оформление | Не использованы информационные технологии (Power Point).  Больше 4 ошибок в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (Power Point) частично.  3-4 ошибки в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (Power Point).  Не более 2 ошибок в представляемой информации. | Широко использованы информационные технологии (Power Point).  Отсутствуют ошибки в представляемой информации. |
| Ответы на вопросы | Нет ответов на вопросы. | Только ответы на элементарные вопросы. | Ответы на вопросы полные и/или частично полные. | Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или пояснений. |

**Приложение**

**Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по производственной технологической практике для проведения промежуточной аттестации в форме «зачет а с оценкой»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результат диагностики сформированности компетенций** | **Показатели** | **Критерии** | **Соответствие/**  **несоответствие** | **Зачет с оценкой** |
| **Знать:**   * определения безопасных условий выполнения производственных процессов в пищевой промышленности * материалы исследований по совершенствованию технологий и оборудования в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения * базовую информацию экономики в профессиональной деятельности; | Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал | Уровень знаний | Значения критерия:  Сумма баллов (maх=10) по следующим  критериям оценки:   1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов | **Сумма баллов:**  **0 - 19 - «Зачет с оценкой не сдан»,**  **20-30 – «Зачет с оценкой сдан»** |
| **Уметь:**   * демонстрировать умения создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; * обосновывать и демонстрировать умения реализовывать современные технологии в профессиональной деятельности; * определять экономическую эффективность применения технологических приемов, использования технических средств и материалов при обосновании и проектировании предприятий агропромышленного комплекса. | Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений | Уровень умений | Значения критерия:  Сумма баллов (maх=10) по следующим  критериям оценки:   1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов |
| **Владеть:**   * безопасными условиями труда, проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний; * навыками и реализовывать современные технологии оценки состояния хлебопекарной\\. Макаронной и кондитерской промышленности; * проведением расчетов технико-экономических показателей внедрения новых технолгий и бережливого производства. * инструментальных сред, программно- технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности | Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал. | Уровень владений | Значения критерия:  Сумма баллов (maх=10) по следующим  критериям оценки:   1. Недостаточный – 0-7 балла 2. Пороговый – 8 балла 3. Продвинутый – 9 баллов 4. Высокий – 10 баллов |

Приложение

**Критерии оценивания результатов обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты обучения** | **Оценочная шкала результатов обучающегося, баллы** | | | |
| **0-59** | **60-69** | **70-89** | **90-100** |
| Знать:   * ‒определения безопасных условий выполнения производственных процессов в пищевой промышленности * материалы исследований по совершенствованию технологий и оборудования в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения   базовую информацию экономики в профессиональной деятельности; | обучающийся не в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, оформленную не структурировано и без иллюстрированного / расчетного материала. | обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, качественно оформленную без иллюстрированного / расчетного материала; | обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала; | обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и четко структурированную, качественно оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала |
| **Уметь:**   * ‒ демонстрировать умения создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; * обосновывать и демонстрировать умения реализовывать современные технологии в профессиональной деятельности; * определять экономическую эффективность применения технологических приемов, использования технических средств и материалов при обосновании и проектировании предприятий агропромышленного комплекса.   объектов. | индивидуальное задание выполнено не до конца, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией;   1. баллов - индивидуальное задание не выполнено, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией | индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, неподкрепленные теорией; | индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, подкрепленные теорией, однако отмечены погрешности в отчете, скорректированные при защите; | индивидуальное задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы, подкрепленные теорией; |
| **Владеть**:   * ‒ безопасными условиями труда, проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний; * навыками и реализовывать современные технологии оценки состояния хлебопекарной\\. Макаронной и кондитерской промышленности; * проведением расчетов технико-экономических показателей внедрения новых технолгий и бережливого производства.   инструментальных сред, программно- технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности | защита отчета не проведена, на заданные вопросы обучающихся не представил ответы | защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы, которые не возможно скорректировать; | защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании; | защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы; задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задачи, подкрепленные теорией; |
| **Результат промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой** | **Неудовлетворительно** | **Удовлетворительно** | **Хорошо** | **Отлично** |

**Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Уровень сформированности компетенций** | | | |
| **«недостаточный»**  Компетенции не сформированы.  Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы | **«пороговый»**  Компетенции сформированы.  Сформированы базовые структуры знаний.  Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.  Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка. | **«продвинутый»**  Компетенции сформированы.  Знания обширные, системные.  Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.  Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка. | **«высокий»**  Компетенции сформированы.  Знания твердые, аргументированные, всесторонние.  Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.  Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка |
| **Описание критериев оценивания** | | | |
| Обучающийся демонстрирует:  - существенные пробелы в знаниях учебного материала;  - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;  - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;  - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;  - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. | Обучающийся демонстрирует:  - знания теоретического материала;  - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;  - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;  - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;  - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. | Обучающийся демонстрирует:  - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;  - твердые знания теоретического материала;  -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;  - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;  - умение решать практические задания, которые следует выполнить;  - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;  - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам.  Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. | Обучающийся демонстрирует:  - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;  - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;  - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;  - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;  - умение решать практические задания;  - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы. |
| **Оценка** | | | |
| **«неудовлетворительно»** | **«удовлетворительно»** | **«хорошо»** | **«отлично»** |

**Оценочный лист результатов прохождения производственной технологической практики**

|  |  |
| --- | --- |
| Код компетенции | Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка |
| ОПК-1 |  |
| ОПК-2 |  |
| ОПК-3 |  |
| ОПК-4 |  |
| ОПК-5 |  |
| Оценка по прохождению практики |  |

**Лист регистрации изменений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Содержание изменения | Реквизиты документа об утверждении изменения | Дата введения изменения |
| 1. | Утверждены и введены в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1041 | Протокол заседания Ученого совета  № 1  от «30» августа  2021 года | 01.09.2021 |
| 2. |  |  |  |