

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) фе-
дерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образо-
вания «Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
Д.э.н., проф.



Денисова И.П.
«25» мая 2021 г.

ОЦЕННЫЕ СРЕДСТВА ПРАКТИКИ
Б2.О.02(У) – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Вид практики учебная

Способ проведения практики стационарная

Форма проведения практики непрерывная

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) подготовки
Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализиро-
ванных пищевых продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2021

Оценочные средства практики «Технологическая практика» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *разработана*

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047.

- на основании профессиональный стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н.

Оценочные средства ознакомительной практики разработана к.т.н., доцентом Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.т.н., доцент кафедры ИПиТЭ

Щербак Н.А.

Оценочные средства практики «Технологическая практика» обсуждены и утверждены на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» Протокол № 11 от «25» мая 2021 года

Заведующий кафедрой «Индустрии питания и товарной экспертизы»

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Оценочные средства ознакомительной практики, рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Союз работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО. Председатель правления Объединения



А.П. Сильченко

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

**ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРАКТИКИ
Б2.О.02(У) - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) подготовки

Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

В результате прохождения практики **Б2.О.01(У) - Технологическая практика**, обучающийся должен приобрести следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции:

УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2

1. Компетенции (дескрипторы компетенций), формируемые в процессе прохождения производственной технологической практики

<p align="center">Код компетенции Формулировка компетенции</p>	<p align="center">Признаки проявления компетенции/дескриптора (ов) в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины</p>
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-2</p>	<p align="center">«Недостаточный»</p> <p>Компетенции не сформированы. Знания по Технологии и организации производства продукции общественного питания 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.</p> <p align="center">«Пороговый»</p> <p>Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний по технологии и организации производства продукции общественного питания. 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 дей-</p>

<p>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ствия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно, владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен.</p>
	<p style="text-align: center;">«Продвинутый»</p> <p>Компетенции сформированы. Знания по технологии и организации общественного питания системные.</p> <p>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.</p>
	<p style="text-align: center;">«Высокий»</p> <p>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.</p>

2. В результате прохождения ознакомительной учебной практики обучающийся должен:

Задачами технологической учебной практики являются:

- закрепление навыков анализа и систематизации разнородных данных, оценки эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;
- знакомство с типологией и факторами формирования команд, способами социального взаимодействия, закрепление представлений о природе конфликта и способах их урегулирования;
- освоение методик командной работы и сотрудничества, принятия решений с соблюдением этических принципов их реализации, навыков преодоления стрессовых состояний и управления эмоциями;
- закрепление навыков распределение ролей в условиях командного взаимодействия, формирование и совершенствование методов оценки своих действий, планирования и управления эмоциями;
- совершенствование принципов ведения коммуникации на предприятиях общественного питания с учетом культурного многообразия и национальных кулинарных традиций;
- знакомство с методологией анализа и развития своих взглядов в случае разногласий и конфлик-

тов в межкультурной коммуникации;

- изучение принципов функционирования системы хозяйствования, основных экономических понятий, источников экономического роста предприятия питания;
- знакомство с источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями;
- закрепление навыков работы с данными с помощью информационных технологий, навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности;
- использование в производственной деятельности фундаментальных законов физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа.

Программа оценивания компетенций

Название тем разделов	Формируемые компетенции	Показатель	Критерий оценивания	Наименование ОС	
				ТК	ПА
Подготовительный этап	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2	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. 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
Основной этап	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2				
Завершающий этап	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2				

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	
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.	Консультации с руководителем практики, собеседование, инструктаж
2.	Основной (рабочий) этап	
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.	Текущие консультации, интерактивное общение, дневник по практике, отчет по практике
3.	Завершающий этап	
	Подведение итогов прохождения практики, составление отчета по	Создание отчетных материалов. Предусмотренная аттестация - ЗачОЦ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении ознакомительной практики, описание шкал оценивания

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении ознакомительной практики.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практической	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельно-

	ского навыка.		сти, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
<ul style="list-style-type: none"> – выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по ознакомительной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения

«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

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

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
1.	Подготовительный этап	
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	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2
2.	Основной (рабочий) этап	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2
2.2	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	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	УК-1; УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2
3.	Подготовка и защита отчета по практике	

Перечень ознакомительной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики:

Основная литература:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>
2. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер.

- Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7416-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159518>.
3. Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113359>.
 4. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
 5. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213158>.
 6. Варфоломеев, Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю. М. Варфоломеев, В. А. Орлов ; под общ. ред. проф. Ю. М. Варфоломеева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 249 с. - ISBN 978-5-16-012602-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222806>.
 7. Варфоломеев, Ю. М. Отопление и тепловые сети : учебник / Ю. М. Варфоломеев, О. Я. Кокорин. - изд. испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 480 с. - ISBN 978-5-16-005405-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055566>.
 8. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве : учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 204 с. - ISBN 978-5-16-006849-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195621>.
 9. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093494>.
 10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>.
 11. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013 <http://znanium.com/catalog/product/389895>.
 12. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>.
 13. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.
 14. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
 15. Масленникова И.С., Еронько О.Н Безопасность жизнедеятельности ИНФРА 2014 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>.
 16. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебн. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малина. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>.
 17. Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. Маркетинг : учеб. пособие /М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939196>.

Дополнительная литература:

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2019. <https://znanium.com/read?id=347012>
2. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. <https://znanium.com/read?id=278730>
3. Физиология питания: Учебное пособие Бакалавриат / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. <https://znanium.com/read?id=358141>
4. Основы автоматизированного проектирования: Учебник/Под ред. А.П.Карпенко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/bookread2.php?book=477218>
5. Еремеева, Н. Б. Методы исследования продуктов общественного питания: учебное пособие / Н. Б. Еремеева. - Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 121 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/127806>
6. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/502139>.
7. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения :<http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>.
9. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов Электронный учебник <http://www.studfiles.ru/preview/1098752/> Режим чтения <http://pandia.ru/text/78/014/14909.php>.
10. Тексты документов на сайте КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС Режим доступа <http://www.consultant.ru/document>.

Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Программное обеспечение:

Наименование разработки в электронной форме	Доступность	Срок действия договора
Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Znaniy.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://znanium.com	Контракт с ООО «Знаниум» № 0373100036521000007 от 13.07.2021 г. с 23.07.2021 г. по 22.07.2022 г.
Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет https://e.lanbook.com/	Договор с ЭБС «Лань» № 84/20 от 21.12.2020 г. с 22.12.2020 г. по 21.12.2021 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://biblioclub.ru/	Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» № 581-12/20 от 23.12.2020 г. С 18.01.2021 г. по 17.01.2022 г.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Оценочные средства технологической практики рассмотрены и утверждены решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«25» мая 2021