

**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.В.01(Пд) Производственная** |
| Тип практики | **Преддипломная 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 программыНаправленность (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** **преддипломной практики Б2.В.01(Пд)** 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 преддипломной практики разработана доцентом Гайворонской О.В..

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы

доцент  О.В. Гайворонская

 *(подпись)*

Оценочные средства производственной преддипломной 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 преддипломной 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.01(У)** **Производственная преддипломная 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 преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции: ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3.

**1.** **Компетенции (дескрипторы компетенций), формируемые в процессе прохождения производственной технологической практики** (курс 5):

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс и наименование компетенции(в соответствии с ФГОС ВО (ВО) | Признаки проявления компетенции/дескриптора (ов) в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины |
| **ПКС-1** Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство **ПКС-2.** Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка**ПКС-3.** Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | **«Недостаточный»**Компетенции не сформированы. Знания 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. 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 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 преддипломной практики обучающийся должен:

***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

- 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

* стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли

***Владеть*:**

* навыками письма в профессиональной области, методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников и подготовки данных для оформления обзоров, отчетов и научных публикаций; методами планирования хода производственных испытаний и проведения измерений, экспериментов и наблюдений с применением стандартных и специализированных методик Оценкой состояния сырья и готовой продукции по комплексным показателям
* навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
* навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств Подготовкой отчетов, справок, заключений и другой документации

***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

**Задачей производственной преддипломной** практики является закрепление и углубление профессиональных знаний, умений и навыков в процессе сбора и обработки фактического материала для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

**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- 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‒ стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отраслиаквакультуры | 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 |
| **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** | **Раздел (этап) производственной практики** | **Формы текущего контроля** |
| 1 | **Подготовительный этап**Оформление на практику, 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. Получение задания по практике. | Консультации с руководителем практики, собеседование, инструктаж |
| 2 | **Основной этап**1) Знакомство с организацией: организационной структурой, видами деятельности, учредительными документами и т.д.2) Участие в выполнении практических работ в организации под руководством руководителя практики от организации в соответствии с профилем.3) Сбор фактического материала, необходимого для выполнения индивидуального задания и написания выпускной квалификационной работы4) Систематизация и структуризация собранного материала с применением современных информационных технологий. | Текущие консультации, интерактивноеобщение, дневник по практике, отчет по практике |
| 3 | **Завершающий этап**, Оформление отчета, сдача его на рецензию руководителю практики от института защита. | Создание отчетных материалов.  |

**ТЕМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА - ЗАДАНИЕ**

**ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

* Исследовательский объект: Поисковая тематическая, по теме ВКР – выбирается студентом самостоятельно.
* Инструментарий работы: из вариативных дисциплин учебного курса, в т.ч., дисциплин вынесенных в качестве опорных для практики - Проектирование технологических линий хлебопекарного, макаронного и кондитерских производств
* Разработка структурных частей ВКР: "Введение" и "Список источников"
* Разработка структурной части ВКР "Основная часть"
* Разработка структурных частей ВКР: "Заключение" и "Приложения"
* Оформление ВКР по ГОСТ и создание материалов "Технологической книги"

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по**

**производственной преддипломной практике**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии/ оценка | **«неудовлетворительно»** | **«удовлетворительно»** | **«хорошо»** | **«отлично»** |
| Раскрытиепроблемы | 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 преддипломной практике для проведения промежуточной аттестации в форме «зачета с оценкой»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результат диагностики сформированности компетенций**  | **Показатели** | **Критерии** | **Соответствие/****несоответствие** | **Зачет с оценкой** |
| **Знать:** * применять современные методологии безопасности пищевой продукции;
* обосновывать применяемые способы и параметры контроля технологии производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного направления по научной грамотности, адекватности и информативности
 | 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:** * применять современные методологии безопасности пищевой продукции;
* обосновывать применяемые способы и параметры контроля технологии производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного направления по научной грамотности, адекватности и информативности
 | 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:*** навыками письма в профессиональной области, методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников и подготовки данных для оформления обзоров, отчетов и научных публикаций; методами планирования хода производственных испытаний и проведения измерений, экспериментов и наблюдений с применением стандартных и специализированных методик
 | 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**: ‒ 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‒ стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли. | 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:** ‒ 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 | 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**: методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников и подготовки данных для оформления обзоров, отчетов и научных публикаций; методами планирования хода производственных испытаний и проведения измерений, экспериментов и наблюдений с применением стандартных и специализированных методик ‒ навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции‒ навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств Подготовкой отчетов, справок, заключений и другой документации | 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 преддипломной практики**

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

**Лист регистрации изменений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание изменения | Реквизитыдокументаоб утвержденииизменения | Датавведенияизменения |
| 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№ 1от «30» августа2021 года | 01.09.2021 |
| 2. |  |  |  |