



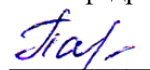
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (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
«30» августа 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРАКТИКИ

Вид практики	Б2.В.01(Пд) Преддипломная
Тип практики	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа <i>(тип практики указать по учебному плану)</i>
Способ проведения практики	стационарная, выездная <i>(стационарная, выездная)</i>
Форма проведения практики	дискретная <i>(непрерывная, дискретная)</i>
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	прикладной бакалавриат <i>(академический или прикладной)</i>
Направленность (профиль) подготовки	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Заочная

Оценочные средства **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 17.08.2020г. № 1041;
- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования **19.03.02** Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат) (бакалавриат) *направленность (профиль)* Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.
- на основании профессионального стандарта **22.004** Специалист в области биотехнологий продуктов питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24.09.2019 г. № 633н. № 633н от 24.09.2019 г.

Программа преддипломной практики разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Ерощенко А.А.

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

А.А. Ерощенко

Оценочные средства преддипломной практики обсуждены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование»

Протокол № 01 от «30» 08 2021 года

Заведующий кафедрой
к.т.н., доцент

И.В. Павлова

Оценочные средства преддипломной практики рекомендованы к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор
ООО «Агропорт «Устье Дона»



А.В.Ткаченко

Генеральный директор
ООО «Новороссийский
зерновой терминал»



/В.В. Жуков/

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б2.О.01(У) 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 профессиональные компетенции: ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3.

1. Компетенции (дескрипторы компетенций), формируемые в процессе прохождения преддипломной 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
<p>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</p> <p>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</p>	«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,	

<p>требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>ПКС-3. Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>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 преддипломной практики обучающийся должен:

Знать:

– процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;

– фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

– основы биотехнологий производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов

Уметь:

- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии;

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.

Владеть:

- навыками 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

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.

Задачей 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	Наименование ОС	
				ТК	ПА
<p>Раздел 1. Подготовительный этап</p> <p>Раздел 2. Основной этап</p> <p>Раздел 3. Завершающий этап</p>	<p>Знать:</p> <p>– процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;</p> <p>– фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;</p> <p>– основы биотехнологий производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов</p>	Изучение лекционного и практического материала, основной и дополнительной литературы	<p>1. Соответствие содержания дневника заданию на практику.</p> <p>2. Качество работы на практике, отчет по практике, характеристика руководителя.</p> <p>3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя.</p> <p>4. Полнота, прочность, степень понимания и системность теоретических и практических знаний.</p>	УО, Дп, Оп	Зачет с оценкой
<p>Уметь:</p> <p>- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии;</p> <p>- использовать базовые знания в</p>	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, Дп, Оп		

	области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.				
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками 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 - методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве, хранения и переработки зерна и зернопродуктов. 	Владение навыками обработки и анализа полученной информации	Владение несколькими видами методологий: исследований, научного поиска, инструментарием (подходами) анализа специализированных данных (ситуации)		УО, Дп, Оп
					Зачет с оценкой

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 работы 4) Систематизация и структуризация собранного материала с применением современных информационных технологий.	Текущие консультации, интерактивное общение, 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 преддипломной 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	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы

			обоснованы.	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 приведением примеров и/или пояснений.

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по преддипломной практике для проведения промежуточной аттестации в форме «зачета с оценкой»

Результат диагностики сформированности компетенций	Показатели	Критерии	Соответствие/ несоответствие	Зачет с оценкой
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; – фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа; – основы биотехнологий производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов 	<p>Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал</p>	<p>Уровень знаний</p>	<p>Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов 	<p>Сумма баллов: 0 - 19 - «Зачет с оценкой не сдан», 20-30 – «Зачет с оценкой сдан»</p>
<p>Уметь:</p> <p>- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие</p>	<p>Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование</p>	<p>Уровень умений</p>	<p>Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов 	

<p>информационные технологии; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.</p>	<p>принятых решений</p>			
<p>Владеть: - навыками 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 - методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.</p>	<p>Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.</p>	<p>Уровень владений</p>	<p>Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-7 балла 2. Пороговый – 8 балла 3. Продвинутый – 9 баллов 4. Высокий – 10 баллов</p>	

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала результатов обучающегося, баллы			
	0-59	60-69	70-89	90-100
<p>Знать:</p> <p>– нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы теххимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства</p> <p>– 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.</p>	<p>обучающийся не в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, оформленную не структурировано и без иллюстрированного / расчетного материала.</p>	<p>обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, качественно оформленную без иллюстрированного / расчетного материала;</p>	<p>обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала;</p>	<p>обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и четко структурированную, качественно оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала</p>
<p>Уметь:</p> <p>– работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку, анализ и оценку систематизированной научно-технической информации; применять опыт передовых предприятий отрасли для решения собственных задач; разрабатывать</p>	<p>индивидуальное задание выполнено не до конца, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией; 0 баллов -</p>	<p>индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, неподкрепленные теорией;</p>	<p>индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, подкрепленные теорией, однако отмечены</p>	<p>индивидуальное задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы, подкрепленные теорией;</p>

<p>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</p> <p>– пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике</p> <p>– осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования</p>	<p>индивидуальное задание не выполнено, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией</p>		<p>погрешности в отчете, скорректированные при защите;</p>	
<p>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</p>	<p>защита отчета не проведена, на заданные вопросы обучающихся не представил ответы</p>	<p>защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы, которые не возможно</p>	<p>защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены</p>	<p>защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы; задание выполнено</p>

<p>стандартных и специализированных методик</p> <p>– навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>– навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств</p> <p>Подготовкой отчетов, справок, заключений и другой документации</p>		<p>скорректировать;</p>	<p>погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании;</p>	<p>верно, даны ясные аналитические выводы к решению задачи, подкрепленные теорией;</p>
<p>Результат промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой</p>	<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Отлично</p>

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<p>Компетенции не сформированы.</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний.</p> <p>Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.</p> <p>Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные.</p> <p>Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.</p> <p>Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние.</p> <p>Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.</p> <p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сути дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сути излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сути 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

задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	ошибок практические которые выполнить.	решать задания, следует	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.	вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка				
«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»		«отлично»

Оценочный лист результатов прохождения преддипломной практики

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
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 биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПКС-3	Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии переработки зерна и зернопродуктов
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.			