

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.09.2024 11:46:32

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б2.О.01.02(Пд) Преддипломная практика , в том числе научно-
исследовательская работа**

**Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного
сырья специального назначения»**

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Д.М. Фиалков
Омск	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1опк-5 Организовывает научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	методику организации научно-исследовательской работы	проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами
		ИД-2опк-5 Организует внедрение результатов исследований в производство	методику внедрения результатов исследований в производство	внедрять результаты исследований в производство	организации внедрения результатов исследований в производство
		ИД-3опк-5 Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	проводить исследований применяемые при решении технологических задач	применения современных методов исследований при решении технологических задач
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1пк-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области производства продукции из растительного сырья	методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья
		ИД-2пк-1 Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	проводить анализ научной и технической информации	проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции
		ИД-3пк-1 Выполняет исследования для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья,	современную аппаратуру и методы научных исследований	решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов

		полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов			
ПК-2.	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1пк-2 Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из растительного сырья, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции, инновационных и перспективных технологий производства продукции
		ИД-2пк-2 Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	современные методы определения и достижения качества продукции	пользоваться методами определения и достижения качества продукции	определения и достижения качества продукции
		ИД-3пк-2 Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	выявлять производственные риски и факторов их вызывающие	оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1пк-4 Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	методику проектирования научно-исследовательской работы	применять и методы проектирования научно-исследовательской работы	проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень индивидуальных заданий на практику
2. Средства для текущего контроля	Дневник практики
3. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.4. Описание показателей, критериев и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины								
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1 _{ОПК-5}	Полнота знаний	Знает методику организации научно-исследовательской работы	Не знает методику организации научно-исследовательской работы	Знает поверхностно методику организации научно-исследовательской работы	Знает достаточно методику организации научно-исследовательской работы	Знает в полной мере методику организации научно-исследовательской работы	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими и задачами	Не умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	В целом умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет хорошо проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет в полной мере проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими и задачами	Не владеет навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет начальными навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет достаточными навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет в полной мере навыками самостоятельной организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	
	ИД-2 _{ОПК-5}	Полнота знаний	Знает методику внедрения результатов исследований в производство	Не знает методику внедрения результатов исследований в производство	Знает слабо методику внедрения результатов исследований в производство	Знает достаточно методику внедрения результатов исследований в производство	Знает в полной мере методику внедрения результатов исследований в производство	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет внедрять результаты исследований в производство	Не умеет внедрять результаты исследований в производство	слабо умеет внедрять результаты исследований в производство	достаточно умеет внедрять результаты исследований в производство	Умеет внедрять результаты исследований в производство	

			маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	производства продукции из растительного сырья	исследований области производства продукции из растительного сырья	исследований области производства продукции из растительного сырья	производства продукции из растительного сырья	
ИД-2 _{ПК-1}		Полнота знаний	Знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Не знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Слабо знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Знает достаточно методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Отлично знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет проводить анализ научной и технической информации	Не умеет проводить анализ научной и технической информации	Поверхностно умеет проводить анализ научной и технической информации	Умеет в достаточной степени проводить анализ научной и технической информации	Умеет проводить полный анализ научной и технической информации	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Не имеет навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет начальные навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет достаточные навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет крепкие навыки самостоятельного проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	
	ИД-3 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Не знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Поверхностно знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Знает достаточно современную аппаратуру и методы научных исследований	Отлично знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Не умеет решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать некоторые научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать основные научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать все научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	

		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Не имеет навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет начальные навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет продвинутые навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет крепкие навыки самостоятельного проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК 2}	Полнота знаний	Знает методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не знает методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Знает слабо методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Знает в достаточной степени методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Знает отлично методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не достаточно умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Достаточно умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Умеет самостоятельно применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции, инновационных и перспективных технологий производства продукции	Не имеет навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	Имеет поверхностные навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	имеет твердые навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	Имеет навыки самостоятельного использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	
	ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает современные методы определения и достижения качества продукции	Не знает современные методы определения и достижения качества продукции	Поверхностно знает современные методы определения и достижения качества продукции	Хорошо знает современные методы определения и достижения качества продукции	Твердо знает современные методы определения и достижения качества продукции	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет пользоваться	Не умеет использовать методы определения и	Поверхностно умеет использовать методы	умеет практически использовать методами	Умеет самостоятельно пользоваться методами	

			методами определения и достижения качества продукции	достижения качества продукции	определения и достижения качества продукции	определения и достижения качества продукции	определения и достижения качества продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки определения и достижения качества продукции	Не имеет навыки определения и достижения качества продукции	имеет начальные навыки определения и достижения качества продукции	имеет хорошие навыки определения и достижения качества продукции	имеет навыки самостоятельного определения и достижения качества продукции	
	ИД-3 _{ПК2}	Полнота знаний	Знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Не знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Поверхностно знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Достаточно знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Отлично знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Не умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Слабо умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Умеет практически выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Умеет самостоятельно выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Не имеет навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет поверхностные навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет прочные навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет навыки самостоятельной оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	
	ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-4}	Полнота знаний	Знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Не знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Поверхностно знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Хорошо знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Отлично знает методику проектирования научно-исследовательской работы
Наличие умений			Умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы	Не умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет применять некоторые методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет применять основные методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет все применять методы проектирования научно-исследовательской работы	
Наличие навыков (владение опытом)			Имеет навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не имеет навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет начальные навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет продвинутые навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет крепкие навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств позволяет оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций, описание показателей, шкал и критериев оценивания.

Фонд оценочных средств по практике включает:

- разработку индивидуального задания по теме;
 - оформление и защиту отчета по практике.
- Отчет о прохождении практики должен включать:

Отчет о прохождении практики должен включать:

- Титульный лист;
- содержание;
- введение;
- производственная часть;
- выводы по материалам практики;
- список использованной литературы;

Примеры индивидуальных заданий для студентов по преддипломной практике

1. Изучить современное состояние и перспективы развития соответствующей отрасли промышленности
2. Привести анализ состояния соответствующей отрасли за последние 5 лет, а также развития отдельных отраслей, производства отдельных видов продуктов
3. Составить технологические схемы по запроектированному ассортименту.
4. Обосновать выбранные технологии.
5. Разработка технологической схемы и оценка пищевой ценности проектируемого продукта
6. Описать технико-химический контроль на проектируемом предприятии в соответствии с профилем предприятия и ассортиментом выпускаемой продукции.
7. Провести сырьевой расчет по запроектированному ассортименту
8. Провести расчет эффективности внедрения продукта на предприятии.
9. Описать технологии производства продуктов по заданному ассортименту.

Отчет представляется в печатном виде на листах стандартного формата. Отчет должен иметь титульный лист, оглавление с указанием раздела отчета. Весь материал должен быть сброшюрован и пронумерован.

Объем работы колеблется от 10 до 15 печатных листов, выполненных через полтора интервала на стандартных листах формата А4.

Для отчета по учебной практике на компьютере, используется начертание шрифта «TimesNewRoman», кегль № 14. Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие параметры (поля) страницы: левое поле – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее поля – 20 мм.

Титульный лист оформляется по образцу. Обучающийся готовит презентацию по результатам практики, защищает отчет по производственной практике для получения зачета.

Последовательность изложения должна соответствовать указаниям настоящей программы.

При составлении и оформлении отчета по практике производственной рекомендуется использовать следующие нормативные документы:

ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. ГОСТ 7.32–2001.

СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. ГОСТ 7.1–84. СИБИД. ГСИ.

Библиографическое описание документа:

общие требования и правила составления.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

В качестве приложения к нему предоставляются:

- 1) Дневник практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ДНЕВНИК

практики

магистра _____ группы _____ курса

Направления _____

_____ (Ф. И.О.магистра)

Приказ ректора университета о направлении на практику от _____ г.№ _____

База практики _____

Адрес: _____

Руководитель практики от организации _____

_____ (Фамилия И.О.)

Должность _____

Телефон _____

ОТМЕТКИ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Прибыл на практику «_____» _____ года

подпись руководителя практики _____

Печать организации

Выбыл с практики «_____» _____ года

подпись руководителя практики _____

Печать организации

ОТМЕТКИ О ПРОДЛЕНИИ ПРАКТИКИ

Практика продлена с «_____» _____ г. по «_____» _____ г.
за счет _____ по причине _____

подпись руководителя практики

«_____»

года _____

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ

Дата	Тема практики (по программе)	Место выполнения работы	Краткое описание выполненной работы	Отметка руководителя практики о качестве выполнения работы

2) Характеристика (отзыв) руководителя практики от организации.

В характеристике (отзыве) должны быть указаны:

- полное наименование организации,
- должность, на которой обучающийся проходил практику,
- сроки практики,
- основные направления деятельности обучающегося,
- оценка его деятельности в период практики,
- какие компетенции приобрел обучающийся в период практики,
- печать и подпись руководителя практики от предприятия (или руководителя предприятия).

Для защиты отчета по практике обучающиеся отвечают на вопросы комиссии по защите отчетов

Контрольные вопросы:

1. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.
2. Химический состав, органолептические и физико-химические свойства используемого сырья.
3. Организация основного производства на предприятии.
4. Система управления качеством продукции на предприятии
5. Способы повышения качества и пищевой ценности продуктов.
6. Ассортимент продукции предприятия, ее пищевая ценность.
7. Технологические процессы производства основной продукции.
8. Особенности технологического процесса производства различных видов продуктов.
9. Учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов на предприятии

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

«**не удовлетворительно**» выставляется при условии:

- обучающийся не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

«**хорошо**» выставляется обучающемуся, твердо знающему материал, грамотно и по существу излагающему его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

«**отлично**» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.О.01.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе
научно-исследовательская работа
составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.04.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Инженер технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск	 Н.В. Дрожина



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН