


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГАОУ ВО «МГТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заведующий кафедрой технологий  
пищевых производств

  
« 22 » 2021 г. / В.А. Гроховский/

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская  
работа**

**направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания»**  
наименование направления подготовки

**направленность/профиль «Новые пищевые продукты для рационального и  
сбалансированного питания»**

Квалификация (степень) выпускника: магистр  
(указывается классификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО)

Разработчик(и) Бражная И.Э., профессор кафедры ТПП, кан. техн. наук, доцент

Мурманск  
2021

Программа практики, перечень заданий, правила оформления отчетной документации представлены в методических указаниях по прохождению преддипломной практики.

Характеристика результатов преддипломной практики



	<p><b>Уметь:</b> - организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>Частично освоенное умение организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>Сформированное умение организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>
	<p><b>Владеть навыками:</b> - организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>Фрагментарное применение навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>
	<p><b>Владеть навыками:</b> - разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p>	<p>Фрагментарное применение навыков разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p>

## Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций

### 2.1 Оценочные средства для проведения

методические указания по выполнению отчета по преддипломной практике

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации зачета с оценкой

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций	Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
ПК-2 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;	<b>Знать:</b> - фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Отчет по прохождению практики	Набранное количество баллов по результату оценочных средств текущего контроля
	<b>Уметь:</b> - использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания		
	<b>Владеть навыками:</b> - использования знаний фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания		
ПК-1 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;	<b>Знать:</b> - алгоритм организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;		
	<b>Уметь:</b> - организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов		
	<b>Владеть навыками:</b> - организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов		

Критерии и шкала оценивания защиты отчета по практике :

Оценка	Критерии оценки
<b>Отлично</b>	Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Содержание глубокое и всестороннее. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). Работа целостна, использован творческий подход.
<b>Хорошо</b>	Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками решения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета -на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн). В основном, работа ясная и целостная.
<b>Удовлетворительно</b>	Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Частично присутствует интеграция элементов в целое, но работа неоригинальна, и/или незакончена. Оформление отчета -на низком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации, общий дизайн)
<b>Неудовлетворительно</b>	Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы. Работа не закончена, фрагментарна и бессвязна и /или это плагиат. Не представлено задание (отчет)

