

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных  
производств»**

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

«25» 06 2021 г., протокол № 10

И.о.зав. кафедрой



Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ**

**«Производственная общетехническая практика»**

**Направление подготовки**

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

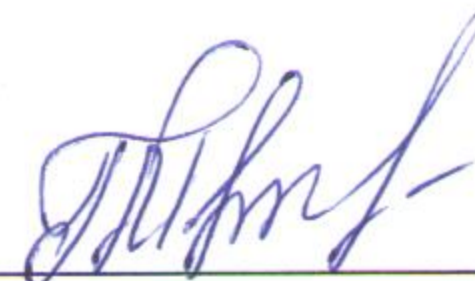
**Направленность (профиль)**

**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**Квалификация**

Бакалавр

Составитель



М.Ш. Газиева

## 1. Программа практики.

Объем практики составляет 6 зачетных единиц,  
Продолжительность 4 недели, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и общее знакомство с предприятием	Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия <b>6 часов</b>	Устный опрос
2.	Изучение технологического оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации <b>36 часов</b>	Контроль в виде ситуационных задач
3.	Ознакомление с контрольно-измерительными приборами и системой автоматики	Получение умений и навыков по контролю работы контрольно-измерительных приборов <b>36 часов</b>	Контроль усвоения материала
4.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	Изучение правила приемки условий и сроков хранения сырья. <b>24 часов</b>	Проверка собранного материала
5.	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	Получение умений и навыков, по соблюдению технологических параметров <b>24 часов</b>	Проверка собранного материала
6.	Работа в качестве дублера мастера смены/ механика	Самостоятельная работа <b>24 часов</b>	Контроль умений и навыков
7.	Ознакомление с технологическими и должностными инструкциями, с правилами техники безопасности и противопожарной безопасности. Получения навыков контроля соблюдения санитарно-технического режима предприятия	Получение умений и навыков по контролю соблюдения санитарно-технических режимов предприятия <b>24 часов</b>	Контроль руководителя практики от предприятия знаний по охране труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии
8.	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации <b>24 часов</b>	Характеристика выполнения индивидуального плана
9.	Оформление отчета	Подготовка отчета по практике <b>16 часов</b>	Проверка готового отчета руководителем от кафедры
	Заключительный этап	Защита отчета по практике <b>2 часов</b>	Комиссионный прием отчетности
	<b>Итого:</b>	<b>216 часов</b>	

## **2. Критерии оценивания соответствия уровня подготовки студентов.**

Заключительным этапом производственной практики является подготовка отчета и его защита.

Защита отчета о практике проходит перед комиссией кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств».

На защите отчёта о прохождении практики проверяется результат прохождения практики – степень освоения заданных компетенций – степень закрепления теоретических знаний, приобретения практических умений и навыков и формирования дополнительной мотивации в получении новых знаний при последующей самостоятельной работе.

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим выполненную им работу во время практики, полученные им организационные и технические навыки и знания. По окончании практики руководитель составляет на студента отзыв, содержащий сведения о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

Отчет по практике каждый студент готовит самостоятельно, равномерно в течение всего периода прохождения практики, оформляет и представляет его для проверки руководителю производственной практики от предприятия.

В день защиты готовый отчет предоставляется руководителю от университета. Отчет составляется в соответствии с установленными требованиями к оформлению.

**«Оценка отлично»** выставляется студенту:

«удовлетворительно» показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания материала и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений. Отчет по практике полностью соответствует всем требованиям и нормам, определенным выпускающей кафедрой;

**«Оценка хорошо»** выставляется студенту:

- показавшему твердое знание материала, который грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя. Отчет содержит информацию по разделам, обозначенным в программе практики, но в оформлении имеет место отклонение от требований выпускающей кафедры;

**«Оценка удовлетворительно»** показавшему разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами практики и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации. Оформление некоторых разделов не соответствуют требованиям выпускающей кафедры.

**«Оценка неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания материала отчета, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач. Оформление отчета не соответствует требованиям выпускающей кафедры.