

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.10.2023 09:39:12

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

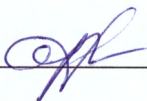
**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных
производств»**

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

« 5 » 04 2023 г., протокол № 6

И.о.зав. кафедрой

 А. И. Ферзаули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«Производственная общетехническая»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

бакалавр

Составитель  Э.С. Насарова

1. Программа практики.

Объем практики составляет 6 зачетных единиц,

продолжительность 4 недель, 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	Устный опрос
		6 часов	
2.	Изучение технологического оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации	Контроль в виде ситуационных задач
		36 часов	
3.	Ознакомление с контрольно-измерительными приборами и системой автоматики	Получение умений и навыков по контролю работы контрольно-измерительных приборов	Контроль усвоения материала
		36 часов	
4.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	Изучение правила приемки условий и сроков хранения сырья.	Проверка собранного материала
		24 часов	
5.	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	Получение умений и навыков, по соблюдению технологических параметров	Проверка собранного материала
		24 часов	
6.	Работа в качестве дублера мастера смены/ механика	Самостоятельная работа	Контроль умений и навыков
		24 часов	
7.	Ознакомление с технологическими и должностными инструкциями, с правилами техники безопасности и противопожарной безопасности. Получения навыков контроля соблюдения санитарно-технического режима	Получение умений и навыков по контролю соблюдения санитарно-технических режимов предприятия	Контроль руководителя практики от предприятия знаний по охране труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии
		24 часов	
8.	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации	Характеристика выполнения индивидуального плана
		24 часов	
9.	Оформление отчета	Подготовка отчета по практике	

		16 часов	Проверка готового отчета руководителем от кафедры
	Заключительный этап	Защита отчета по практике 2 часов	Комиссионный прием отчетности
	Итого:	216 часов	

2. Критерии оценивания соответствия уровня подготовки студентов.

Заключительным этапом производственной общетехнической 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;

«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.