

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шалвович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.10.2023 09:39:12

Уникальный программный идентификатор:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5835f9fa4304ac

**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 технологическая»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

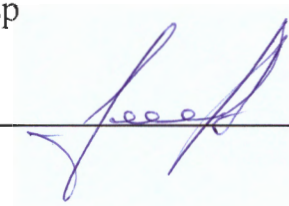
Направленность (профиль)

«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 работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | Формы текущего контроля |
|-----|---|--|---|
| 1 | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям | Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия | Устный опрос |
| | | 6 ч | |
| 2 | Изучение технологического процесса и технологического оборудования | Получение умений и навыков эксплуатации оборудования | Контроль ситуационных задач |
| | | 36 ч | |
| 3 | Ознакомление с организацией складов хранения сырья | Получение умений и навыков подготовки сырья к производству | Устный опрос |
| | | 24 ч | |
| 4 | Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции. | Сбор информации и участие в проведении пробных выпечки | Проверки оформления протокола пробных выпечки |
| | | 24 ч | |
| 5 | Ознакомление с энергоснабжением водоснабжение предприятия | Сбор информации для отчета | Контроль собрания материала |
| | | 12 ч | |
| 6 | Работа в качестве дублера начальник цеха/инженер-технолог | Самостоятельная работа | Характеристика работы в качестве дублера |
| | | 24 ч | |
| 7 | Ознакомление с работой производственно-технической лаборатории предприятия и освоение методов технологического контроля сырья и продукции | Усвоения методов теххимконтроля в качестве ассистента сменного технолога | Контроль практических навыков теххимконтроля |
| | | 36 ч | |
| 8 | Выполнение индивидуального задания | Самостоятельная работа и сбор информации. | Характеристика выполнения индивидуального плана |
| | | 24 ч | |
| 9 | Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности промсанитарии. | Участия в аттестации рабочих мест | Оценка качества выполнения работы |
| | | 18 ч | |

| | | | |
|---------------|---------------------|---|---|
| 10 | Оформление отчета | Анализ и обработка собранного материала | Контроль соответствия отчета требованиям. |
| | | 10 ч | |
| 11 | Заключительный этап | Защита отчета по практике | Комиссионная защита отчета |
| | | 2 ч | |
| Итого: | | Часов 216 часов | |

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;

«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.