

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Мухамед Шавкатович

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.10.2025 06:34:03

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86863a3825191a4304cc

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
25.04.2025г., протокол № 8

И.о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА,
в том числе научно-исследовательская работа»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

бакалавр

Составитель



Б.А. Джамалдинова

Грозный – 2025

1. Программа практики.

Объем практики составляет 3 зачетных единиц,
Продолжительность 2 недели, 108 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 6 часов	Устный опрос
2	Системный анализ технологических процессов на предприятии составление схемы и структуры предприятия, схемы управления технологическими процессами, выявление «узких» мест на производстве.	Получение умений и навыков по составлению схемы и структуры предприятия 12 часов	Контроль ситуационных задач по устранению «узких» мест производства
3	Изучение технологического процесса и технологического оборудования	Получение умений и навыков эксплуатации оборудования 12 часов	Контроль ситуационных задач
4	Ознакомление с организацией складов хранения сырья и готовой продукции.	Получение умений и навыков подготовки сырья к производству 12 часов	Устный опрос
5	Работа в качестве начальника ПТЛ, главного инженера.	Самостоятельная работа 12 часов	Характеристика работы в качестве дублера
6	Выполнение индивидуального задания по научно-исследовательской работе.	Самостоятельная работа и сбор информации. 18 часов	Характеристика выполнения плана
7	Изучение энергетического обеспечения предприятия	Получение умений и навыков составления схемы энергоснабжения предприятия 12 часов	Контроль собрания материала
8	Изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия.	Сбор информации о производственно-хозяйственной деятельности 12 часов	Оценка качества выполнения работы
9	Ознакомление с экологическим паспортом предприятия	Получение умений и навыков составления экологического паспорта	Контроль выполнения

		6 часов	экологического паспорта
10	Систематизация материалов и оформление отчетов	6 часов	Проверка готового отчета
11	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
		2 часа	
	Итого:	108 часов	

1. 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 соответствует 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.