

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:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a3825f9fa4304cc

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
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКАЯ»

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 – 2024

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	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и общее знакомство с	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	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
		24 часов	
8.	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации	Характеристика выполнения индивидуального
		24 часов	
9.	Оформление отчета	Подготовка отчета по практике	Проверка готового отчета руководителем от кафедры
		16 часов	
	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
		2 часов	
	Итого:	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;

«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.