

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.12.2024 08:31:40

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbcd7971a86865a5625f9fa4304cc

**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

«__» _____ 2024 г., протокол №__

И.о. зав. кафедрой

Б.А. Джамалдинова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

**«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
работа»**

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

бакалавр

Составитель _____ М.Ш. Газиева

Грозный – 2024

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 дублера начальника ПТЛ/ главного инженера	Самостоятельная работа 12 часов	Характеристика работы в качестве дублера

6	Выполнение индивидуального задания по научно-исследовательской работе. (НИР)	Самостоятельная работа и сбор информации.	Характеристика выполнения плана НИР
		18 часов	
7	Изучение энергетического обеспечения предприятия	Получение умений и навыков составления схемы энергоснабжения предприятия	Контроль собранного материала
		12 часов	
8	Изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия.	Сбор информации о производственно-хозяйственной деятельности	Оценка качества выполнения работы
		12 часов	
9	Ознакомление с экологическим паспортом предприятия	Получение умений и навыков составления экологического паспорта	Контроль выполнения экологического паспорта
		6 часов	
10	Систематизация материалов и оформление отчетов	Анализ и обработка собранного материала	Проверка готового отчета
		6 часов	
11	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
		2 часа	
	Итого:	108 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.