

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ (ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»



Рабочая программа
учебной практики
*(Практика по получению первичных профессиональных умений
и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-
исследовательской деятельности)*

Для направления подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования

бакалавриата

Квалификация выпускника «бакалавр»

Форма обучения - очная

Кафедра «Технология бродильных производств»

Разработчик программы:

к.т.н., доц..

Бирагова С.Р.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры «Технология бродильных производств» (протокол № 11 от 30.06.2017 г.)

Зав.кафедрой

проф. Бирагова Н.Ф.

Владикавказ 2017

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015 № 211 и учебного плана по данному направлению подготовки, утвержденного решением Ученого Совета СКГМИ (ГТУ) от 26.04. 2017 г. № 16 и приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Одобрено советом факультета пищевых производств

Председатель:

декан ФПП



Тедтова В. В.

Согласовано с управлением учебной работы

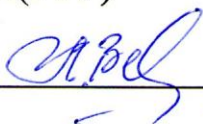
Начальник УУР



Олисаева О.В.

Согласовано с НТБ СКГМИ(ГТУ)

Директор НТБ



Веденеева Л. В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.	4
3. Место практики в структуре образовательной программы.	5
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.	5
5. Содержание практики	5
6. Форма отчетности по практике	7
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	8
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	8
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	9
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	9
Приложение 1	12

1. Вид практики, способ и формы ее проведения

Цель и задачи прохождения практики.

Цель - закрепить знания, полученные студентами для подготовки к изучению специальных дисциплин на старших курсах.

Задачи практики - ознакомиться с работой предприятия в целом как с производственной и хозяйственной единицей, с технологией и оборудованием, с передовыми методами работы, техникой безопасности и охраной труда.

Вид практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ и формы ее проведения:

Способ проведения практики: выездная на предприятия, соответствующие профилю подготовки.

Форма проведения практики: непрерывная - согласно календарному учебному графику и учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции	Наименование компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю), отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; Уметь планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; Владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных

		состояний при выполнении профессиональной деятельности.
ПК-9	Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания. Уметь использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок. Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности.

3. Место практики в структуре образовательной программы.

Практика является вариативной частью образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и представляют собой часть цикла Б2 Практики Б2.У.1.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

1. Трудоемкость учебной практики – 6 зачетные единицы (216 часов);
2. Продолжительность практики – 4 недели

5. Содержание практики

Организация и проведение практики осуществляется выпускающей кафедрой. Общее руководство по организации практики осуществляется отделом практики СКГМИ (ГТУ). Практика проводится на промышленных предприятиях в соответствии с направлением подготовки.

Официальным документом при проведении практики является договор, который заключается между СКГМИ (ГТУ) и предприятием до срока, предусмотренного «Положением о практике студентов СКГМИ (ГТУ)».

Перед практикой руководитель практики проводит собрание студентов, на котором рассматриваются вопросы предстоящей практики. Студенты получают программу и дневники прохождения практики.

За время прохождения практики студент должен:

- получить первое представление о своей будущей профессии;
- изучить вопросы производства, ознакомиться с основным оборудованием предприятия и с организацией работы трудового коллектива.

Студент обязан по окончании практики представить руководителю практики от института письменный отчет о выполнении всех заданий и сдать зачет по практике.

Руководство практикой.

Руководство практикой осуществляется специальными руководителями от кафедры с привлечением инженеров-консультантов (руководителей практики) от предприятий.

Ответственность за организацию практики на предприятии возлагается на главного инженера, непосредственно руководство практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты, назначаемые приказом директора завода.

В обязанности руководителей практики от института входят:

- проведение в институте беседы со студентами о цели и задачах практики;
- инструктаж по технике безопасности на предприятиях;
- своевременная выдача дневников и программы прохождения практики;
- принятие мер к устранению причин, препятствующих нормальному прохождению практики, и при отрицательных результатах практики – прекращение или перенос ее на другое время;
- проверка отчетов и участие в работе комиссии по приему зачетов по практике.

В обязанности руководителя практики от предприятия входят:

- организация инструктажа по охране труда и ознакомление с санитарно-гигиеническими правилами и противопожарными мероприятиями;
- организация для студентов лекций и сообщений инженерно-технического персонала и новаторов производства о перспективах развития завода, внедрении новой техники и технологии, организации труда в производстве, управление производством, охране труда, праву, охране природы;
- оказание помощи в подборе материала для составления отчета;
- организация экскурсий на предприятии

Общее ознакомление с заводом

Ознакомление с предприятием осуществляется в виде экскурсии группами не более 25 человек в каждой с руководителем практики от предприятия. Общее руководство экскурсией и учет посещаемости осуществляется руководителем от института.

Во время осмотра-экскурсии по цехам инженер-консультант дает пояснения по особенностям технологии, технологическим установкам и оборудованию данного цеха.

Во время экскурсии студенту должна быть представлена возможность ведения конспекта, а при отсутствии такой возможности должно быть выделено время до 1 часа после экскурсии для его составления.

6. Форма отчетности по практике

В своей работе студенты руководствуются программой прохождения практики, составленной руководителем практики института.

По мере прохождения практики на основе записей в рабочих тетрадях составляют письменный отчет по практике (на всех предприятиях).

В отчете студент должен показать умение фиксировать главное, обобщать существенное, обеспечить полноту сведений в тексте.

По окончании практики студенты сдают отчет вместе с дневниками прохождения практики руководителю практики от института для проверки.

В соответствии с основной задачей практики студенты должны представить в отчете следующие разделы:

- краткая история и перспективы развития каждого предприятия;
- плановая и фактическая мощность предприятий;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- характеристика используемого сырья;
- описание используемой технологической схемы производства на данном предприятии;
- заключение, критические замечания и выводы по практике;
- список литературы.

Отчет по практике пишется чернилами на листах белой бумаги формата А4. Титульный лист должен быть аналогичным образцу титульного листа.

В отчете должны быть: нумерация страниц, оглавление, список используемой литературы и источников, составленный по общепринятой форме.

При составлении отчета необходимо:

- излагать материал в сжатой форме;
- технологические процессы излагать в виде схем и их текстовых пояснений;
- не переписывать дословно инструкции и пояснительные записки.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведены в приложении 1.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1. Перечень учебной литературы

№ п/п	Наименование издания
	Основная литература
1	Технология безалкогольных напитков. Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет, Ф. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. Изд-во «Гиорд», 2012 – 344 с. – электрон. Ресурс ЭБС «Лань»
2	Яровенко В.А. «Технология спирта» - 2002.-463 с
	А. П. Ковальская «Технология пищевых производств» - М.:Колос. 1999г., 751 с
	А. Н. Нечаев «Технология пищевых производств» - М., 2000г
	Дополнительная литература.
	Кунце Ф «Технология солода, пива и безалкогольных напитков» М. Колос 2003г., 256 с
	Помозова В. М. «Производство кваса и безалкогольных напитков» М . Легкая пищевая промышленность. 2006г.- 151с.

8.2 Перечень сети «Интернет», необходимых для проведения практики

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес (ссылка на ресурс)
1	ЭБС «Издательство Лань	www.e.lanbook.com
2	ЭБС «Юрайт	www.biblio-online.ru
3	ЭБС «Электронная библиотека технического вуза» («Консультант студента	www.studeitlibrary.ru
4	Собственные базы данных НТБ СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
5	БД Учебная, учебно-методическая литература преподавателей СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
6	БД Научная литература(монографии) сотрудников СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru

7	БД 1 [публикации (статьи) ученых СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
---	--	---

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В ходе проведения НИР широко используются информационные технологии такие как:

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес (ссылка на ресурс)
1	ЭБС "Издательство Лань"	www.e.lanbook.com
2	ЭБС "Юрайт"	www.biblio-online.ru
3	ЭБС "Электронная библиотека технического вуза" ("Консультант студента").	www.studeitlibrary.ru
4	Собственные базы данных НТБ СКГМИ(ГТУ).	www.skgmi-gtu.ru-Lib/resources
5	БД Учебная, учебно-методическая литература преподавателей СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
6	БД Научная литература(монографии) сотрудников СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
7	БД 1 [публикации (статьи) ученых СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
8	НЭБ	http://elibrary.ru

10. Материально-техническое обеспечение практики

Базами практики являются профильные предприятия, а именно спиртовые, ликероводочные, пивоваренные и безалкогольные заводы которые имеют на территории следующие цеха:

- Спиртзавод:
 - ✓ Отделение приемки и подготовки сырья, оснащенное автовесами, погрузочно-разгрузочные машины, конвейером, элеватором, зерноочистительное оборудование (сепаратор, триер), измельчающие оборудование, вальцовые станки или молотковые дробилки;
 - ✓ Отделение водно-тепловой обработки сырья, оснащенное смесителем или смесителем-предразварником, насосами, варочным аппаратом, сепаратором, коммуникациями для подачи пара и воды, барометрическим конденсатором, вакуум-испарителем,

осахаривателем, теплообменниками, вакуум-насосами, парозежекторными вакуум-насосами;

- ✓ Бродильное отделение и отделение дрожжегенерации, оснащенные маточниками, дрожжанками, возбуждателями, бродильными чанами, вакуум-прерывателями, насосами, спиртоловушками, мерниками серной кислоты и сборниками для питательных солей и коммуникациями для подачи воды;
 - ✓ Отделение перегонки и ректификации, оснащенное брагоректификационными установками косвенного, косвенно-прямоточного и прямого действия, в зависимости от технологической схемы поризводства;
 - ✓ Спиртохранилище, оснащенное резервуарами для хранения спирта;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции
- Ликероводочный завод:
 - ✓ Спиртохранилище, оснащенное резервуарами для хранения спирта;
 - ✓ Водочный цех, оснащенный сборниками сырья и готовой продукции, ротаметрами, вакуум-метрами, смесителями, фильтрационными установками, оборудованием для водоподготовки, насосами;
 - ✓ Моечно-разливной цех, оснащенный бутыломоечной линией, линией розлива готовой продукции;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.
 - Пивоваренный завод:
 - ✓ Отделение приемки и подготовки сырья, оснащенное автовесами, погрузочно-разгрузочные машины, конвейером, элеватором, зерноочистительное оборудование (сепаратор, триер), измельчающие оборудование, вальцовые станки или молотковые дробилки;
 - ✓ Отделение водно-тепловой обработки сырья, оснащенное заторными аппаратами, сусловарочными аппаратами, автоклавами, пастеризаторами, стерилизаторами, насосами, коммуникациями, сепараторами;

- ✓ Бродильное отделение, оснащенное бродильными чанами, танками для дображивания, сепаратором-осветителем, теплообменниками, карбонизатором;
 - ✓ Отделение упаковки, оснащенное линией розлива и бутылочной линией;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.
- безалкогольные заводы:
 - ✓ отделение хранения сырья и ингредиентов;
 - ✓ отделение водоподготовки, оснащенное оборудованием для водоподготовки (натрий-катионитовая установка, солерастворитель, сборник умягченной воды);
 - ✓ предкупажное и купажное отделение, оснащенное чанами для приготовления купажа, смесителями и водоканализациями;
 - ✓ сироповарочное отделение, оснащенное сироповарочным котлом, сборниками для ингредиентов, вес и водоканализациями;
 - ✓ моечно-разливной цех, оснащенный линией розлива и бутылочной линией;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)
кафедра: «Технология бродильных производств»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТБП
5.10. 2016 г., протокол №2
Заведующий кафедрой
Н. Ф. Бирагова



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в
том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской
деятельности

**для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из
растительного сырья»**

профиль «Технология бродильных производств и виноделия»

Бакалавр

Владикавказ 2016 г

**Паспорт
фонда оценочных средств
практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том
числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.**

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе
освоения образовательной программы**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (2 семестр)

Компетенции	Наименование компетенции
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию
ПК-9	Способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании компетенции ОК-5;

Индекс	Наименование дисциплины	Этап формирования (семестр)	Контрольные мероприятия по оцениванию формирования компетенции
Б1. Б.14	Введение в специальность	1	экзамен
Б1. П. 1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	2	Зачет с оценкой
Б1. П. 3	преддипломная практика	4	Зачет с оценкой
Б3	Государственная итоговая аттестация	8	госэкзамен, защита ВКР

1.3. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании компетенции ПК-9;

Индекс	Наименование дисциплины	Этап формирования (семестр)	Контрольные мероприятия по оцениванию формирования компетенции
Б1.Б.14	Введение в специальность	2	зачет
Б1. В. ОД.4	Экология	5	зачет
Б2. П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	4	зачет с оценкой
Б2. П.2	Научно-исследовательская работа	6	зачет с оценкой
Б2. П.3	Преддипломная практика	8	зачет с оценкой
Б3	Государственная итоговая аттестация	8	госэкзамен, защита ВКР

1.3. В результате прохождения практики обучающийся должен:

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю), отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
ОК-5	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; Уметь планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; Владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.
ПК-9	Знать методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания. Уметь использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок. Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Форма промежуточной аттестации практики является зачет с оценкой.

Защита отчета о прохождении практики проходит в два этапа. На начальном этапе руководитель практики от института проводит оценку сформированности умений и навыков подготовки отчета о прохождении практики, отношения к выполняемой работе, к практике (степень ответственности, самостоятельности, творчества, интереса к работе и др.), а также проверяется соответствие отчета о прохождении практики требованиям.

На следующем этапе проводится защита отчета о прохождении практики.

Итоги защиты и выполненного отчета оцениваются на защите индивидуально по пятибалльной шкале.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций на этапах их формирования

компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
ОК-5	Базовый	Неполные знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения,	удовлетворительно

компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
		способности и навыках тех.персонала	
	Продвинутый	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	хорошо
	Высокий	Сформированные систематические знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	отлично

компетенции	Уровни освоения	Критерий оценивания	Шкалы оценивания
ПК-9	Высокий	Сформированы систематические представления отдельные пробелы об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	отлично
	Базовый	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	хорошо
	Минимальный	Неполные представления отдельные пробелы об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	удовлетворительно
	Не освоены	Фрагментарные представления об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	неудовлетворительно

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенций ОК-5

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
ОК-5	Знать	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;	Оформление и защита отчета
	Уметь	Уметь планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности;	Оформление и защита отчета
	Владеть	Владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.	Оформление и защита отчета

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенции ПК-1

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
ПК-9	Знать	Знать методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания.	Оформление и защита отчета
	Уметь	Уметь использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок.	Оформление и защита отчета
	Владеть	Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности	Оформление и защита отчета

Критерии оценки при защите отчета по практике

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного и раскрытого ответа студента на все вопросы комиссии и полного соответствия информации в разделах отчета.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного, но неполного ответа студента на все вопросы комиссии и полного соответствия информации в разделах отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии неполного ответа на вопросы комиссии и отсутствия некоторой информации в разделах отчета.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии неправильного ответа студента на все вопросы комиссии и полного несоответствия информации в разделах отчета.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перед прохождением практики студент получает задание, включающее в себя следующее:

- изучение плана предприятия;
- ассортимента выпускаемой продукции
- изучение технологической схемы производства.

Контрольные вопросы по практике.

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. Как часто обновляется ассортимент.
4. Характеристика сырья.
5. Технологическая схема, используемая на предприятии

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение о порядке оказания учебно-методической помощи обучающимся, утвержденного ректором СКГМИ (ГТУ) 9 декабря 2015 г.
2. Положение об организации самостоятельной работы студентов, утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 4 февраля 2016 г.
3. Положение о практике обучающихся в СКГМИ(ГТУ), осваивающих образовательные программы высшего образования, принято ученым советом СКГМИ (ГТУ) протокол №11 от 27 апреля 2016г., утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 27 апреля 2016 г.

По мере прохождения практики на основе записей в рабочих тетрадях составляют письменный отчет по практике (на всех предприятиях).

В отчете студент должен показать умение фиксировать главное, обобщать существенное, обеспечить полноту сведений в тексте.

По окончании практики студенты сдают отчет вместе с дневниками прохождения практики руководителю практики от института для проверки.

В соответствии с основной задачей практики студенты должны представить в отчете следующие разделы:

- краткая история и перспективы развития каждого предприятия;
- плановая и фактическая мощность предприятий;

- ассортимент выпускаемой продукции;
- характеристика используемого сырья;
- описание используемой технологической схемы производства на данном предприятии;
- заключение, критические замечания и выводы по практике;
- список литературы.

Отчет по практике пишется чернилами на листах белой бумаги формата А4.

Титульный лист должен быть аналогичным образцу титульного листа.

В отчете должны быть: нумерация страниц, оглавление, список используемой литературы и источников, составленный по общепринятой форме.

При составлении отчета необходимо:

- излагать материал в сжатой форме;
- технологические процессы излагать в виде схем и их текстовых пояснений;
- не переписывать дословно инструкции и пояснительные записки.