

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

« 27 » 04

2016 г.



Г.Ю.Нагорная

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Уровень образовательной программы _____ бакалавриат _____

Направление подготовки _____ 15.03.02 Технологические машины и оборудование _____

Направленность (профиль) _____ Машины и аппараты пищевых производств _____

Форма обучения _____ очная _____

Срок освоения ОП _____ 4 года _____

Институт _____ Инженерно-технологический _____

Кафедра разработчик ПП _____ Технологические машины и переработка материалов _____

Выпускающая кафедра _____ Технологические машины и переработка материалов _____

Начальник
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Шайлиев Р.Ш.

Заведующий выпускающей кафедрой

Боташев А.Ю.

г. Черкесск, 2016 г.

Программа учебной практики одобрена на заседании кафедры
«Технологические машины и переработка материалов»

от « 17 » 03 20 16 г. Протокол № 5

Заведующий кафедрой



Боташев А.Ю.

Программа учебной практики одобрена Советом Инженерно-технологического института
« 20 » 04 20 16 г. Протокол № _____

Председатель Совета Инженерно-технологического института



Шайлиев Р.Ш.

Разработчик:

доцент кафедры



Х.Ю.Боташева

Оглавление

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМЫ (ФОРМА) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП ВО	5
4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО	7
5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	8
6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
7. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	9
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
8.1. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	12
8.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	14
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	14
11. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ	17
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями практики являются:

введение обучающихся в направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» по профилю «Машины и аппараты пищевых производств», путем закрепления и углубления теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере производства продуктов питания.

Задачами практики являются:

- знакомство с предприятиями пищевой промышленности, их структурой и функциями, внешними и внутренними связями, управлением;
- знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными технологическими процессами, связанными с получением готового продукта;
- знакомство с оборудованием, задействованным в технологическом процессе, с условиями его эксплуатации и ремонта;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМЫ (ФОРМА) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики - учебная.

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

Способ проведения - стационарная.

Форма проведения учебной практики:

- дискретно по периодам ее проведения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП ВО

В результате прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты
ОПК-1	- Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	Знать: Методы и средства приобретения с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий Шифр: З(ОПК-1)-20
		Уметь: приобретать с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий. Шифр: У(ОПК-1)-20
		Владеть: способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий Шифр: В(ОПК-1)-20
ОПК-2	- Владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером	Знать: современные информационные технологии по организации поиска, сбора, обработки и анализа информации Шифр: З(ОПК-2)-4
		Уметь: проводить поиск, сбор, обработку и анализ информации Шифр: У(ОПК-2)-4
		Владеть: навыками использования информационных технологий при работе с информацией Шифр: В(ОПК-2)-4
ПК-1	Способность к систематическому	Знать: Методологию изучения научно-технической

	изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки	информации, отечественного и зарубежного опыта в области машин и аппаратов пищевых производств; Шифр: З (ПК-1) -23
		Уметь: систематизировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области машин и аппаратов пищевых производств; Шифр: У (ПК-1) -23
		Владеть: навыками систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области машин и аппаратов пищевых производств; Шифр: В (ПК-1) -23
ПК-2	Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов	Знать: методику моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, Шифр: З (ПК-2) -6
		Уметь: моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, Шифр: У (ПК-2) -6
		Владеть: навыками проведения экспериментов по заданным методикам с обработкой и анализом результатов Шифр: В (ПК-2) -6
ПК-3	Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования	Знать: методы внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования Шифр: З (ПК-3) -5
		Уметь: принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию Шифр: У (ПК-3) -5
		Владеть: навыками внедрения результатов

		исследований и разработок в области технологических машин и оборудования Шифр: В (ПК-3) -5
ПК-4	Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности	Знать: базовые методы исследовательской деятельности Шифр: З (ПК-4) -5
		Уметь: участвовать в работе над инновационными проектами Шифр: У (ПК-4) -5
		Владеть: навыками использования базовых методов исследовательской деятельности Шифр: В (ПК-4) -5

4.МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) относится к вариативной части Блока 2 Практики

В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций практики в соответствии с матрицей компетенций ОП.

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Иностранный язык	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2	Информатика	
3	Введение в специальность	

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Учебная практика проводится в течение 2-х недель, в том числе зачет с оценкой 0,5 час.

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Этапы практики	Виды работ по практике
Подготовительный	Организационное собрание (ознакомительная лекция по практике, ознакомление с санитарными требованиями при работе с пищевыми продуктами). Инструктаж по технике безопасности (вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте). Выдача программ, дневников, индивидуальных заданий по практике.
Посещение производственного предприятия	Ознакомление с Учебным научно-производственным центром хлебопекарных технологий СКГГТА. Производственный инструктаж, в том числе инструктаж по технике безопасности. Выполнение производственных заданий, работа в качестве оператора на линии производства хлебобулочных изделий. Ознакомление со структурой, историей и перспективами предприятия; изучение ассортимента выпускаемой продукции, условиями ее реализации, ознакомление с видами разделки теста, с условиями тепловой обработки тестовых заготовок. Сроки хранения готовых изделий. Изучение основного технологического оборудования; ознакомление с ремонтной службой предприятия.
Научно-исследовательский этап	<u>Работа в лабораториях кафедры.</u> Выполнение отдельных научно-исследовательских заданий на базе лабораторий кафедры, выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно (мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и теоретического материала, наблюдения, измерения). <u>Работа в кабинете дипломного и курсового проектирования.</u> Используя различные графические и текстовые редакторы MS Word, отработать различные приемы редактирования.
Заключительный: Оформление отчета по практике	<u>Работа в библиотеке академии</u> (обработка и систематизация фактического и литературного материала). Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике Систематизация фактического материала, оформление отчета, дневника по практике.

Содержание учебной практики

Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) для обучающихся 1 курса направления подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование осуществляется согласно графику Учебного плана на основании приказа по академии на базе лабораторий кафедры «ТМиПМ» и в случае невозможности прохождения практики обучающимся в установленные сроки, сроки прохождения практики переносятся приказом ректора по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим кафедрой. Сроки и место прохождения практики указываются в направлении, которое необходимо получить на кафедре перед убытием на практику. Обучающиеся, не прошедшие без уважительных причин практику, могут быть отчислены в установленном порядке из ФГБОУ ВО «СевКавГГТА» как имеющие академическую задолженность.

Содержание практики обеспечивает получение обучающимся общего представления о современных пищевых производствах, о месте и функциях работников пищевых предприятий.

В ходе проведения практики, в соответствии с календарным графиком, проводятся теоретические занятия и экскурсии по отдельным производственным участкам предприятия с целью изучения конструктивных особенностей, как инструмента, так и оборудования применяемого на данном участке.

В процессе прохождения практики обучающиеся составляют отчёт. По окончании практики составленный отчёт обучающимся защищается перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке практики учитывается степень выполнения программы практики, оценка работы обучающегося руководителем практики, полнота собранных материалов по теме основной части и индивидуального задания. По результатам защиты проставляется дифференцированный зачет.

По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы:

- заполненный дневник;
- отчет по практике.

Отчет оформляется в печатном виде. Структура и содержание отчета должны соответствовать программе практики. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики.

Отчет о прохождении практики составляется по предлагаемому содержанию. При этом необходимо, чтобы в них нашли отражения следующие вопросы:

- время прохождения практики;
- описание выполненных работ;

В отчете обучающийся должен также отметить, какую пользу учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) для его обучения.

Защита отчётов производится в течение двух недель с начала следующего семестра после окончания практики в соответствии с установленным директором графиком.

Нарушение обучающимся сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Академии.

7. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Формой текущей аттестации по учебной практике является дневник и *отчет по практике*, формой промежуточной отчетности - *зачет с оценкой*

Требования к дневнику по учебной практике

Дневник практики является основным документом обучающегося во время прохождения практики. Во время практики обучающийся ежедневно кратко записывает в дневник все, что им проделано за соответствующий период по выполнению программы и индивидуального задания. Записи о выполненной работе заверяются подписью руководителя практики. С разрешения руководителя практики обучающийся оставляет у себя составленные им проекты документов, отмечает в дневнике все возникшие вопросы, связанные с разрешением конкретных дел. Ведение таких записей впоследствии облегчит обучающемуся составление отчета о прохождении практики. По требованию руководителя практики обучающийся обязан представить дневник на просмотр. Руководители практики подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и уточняют задание.

Отзыв о практике заполняется руководителем, где отмечается объем выполненной работы, полученные знания и дисциплинированность обучающегося. Работа оценивается по пятибалльной системе, и данная оценка учитывается при защите отчета по практике. По окончании практики дневник должен быть подписан руководителями практики.

Требования к отчету по учебной практике

В отчете по учебной практике излагаются сведения, полученные обучающимся во время её прохождения. Отчет должен отражать отношение обучающегося к изученным материалам, к той деятельности, с которой он знакомился, те знания и навыки, которые он приобрел в ходе практики. Общими требованиями к отчету являются: полнота изложения, четкость построения, логическая последовательность, краткость и точность формулировки, орфографическая, пунктуационная и стилистическая грамотность. Отчет не должен быть пересказом программы практики или повторением дневника, а должен носить аналитический характер.

Содержание отчётов должно полностью соответствовать программе практики и включать соответствующие разделы. Отчёт должен содержать 7 - 10 страниц печатного текста, включая:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть отчёта;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей отчета. На титульном листе должно быть указано наименование учебного заведения, название практики, ФИО обучающегося, формы обучения, курс, наименование института и кафедры, место прохождения практики, срок прохождения практики, руководителя и год выполнения.

Содержание включает введение, наименование всех разделов и подразделов, заключение, библиографический список и приложения. Заголовки в содержании должны полностью соответствовать заголовкам в тексте отчёта.

Введение должно отражать цель, задачи, перечень основных работ, выполненных в

процессе практики.

В основной части отчета необходимо отразить место расположения предприятия и дать краткую историческую справку о его развитии. Обучающийся должен дать характеристику выпускаемой продукции; описать виды технологического оборудования и технологических процессов, с которым ознакомился во время прохождения практики.

Заключение должно содержать краткие выводы по выполненной работе, описание навыков и умений, приобретенных в процессе практики.

Список использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003.

Приложения. В них могут быть включены: материалы, дополняющие отчёт; таблицы цифровых данных; иллюстрации вспомогательного характера; графики.

При выполнении индивидуального задания тема задания должна быть внесена в дневник обучающегося.

Требования к оформлению текстовых документов. Отчёт должен иметь сплошную нумерацию листов текста, включая титульный лист. Страницы отчёта следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляют в правом нижнем углу без точки в конце.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчёта. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Иллюстрации следует располагать в отчёте непосредственно после текста, в котором они упоминаются первыми, либо на следующей странице, или в приложении.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, помещаемые в отчёте, должны соответствовать требованиям государственных стандартов ЕСКД.

Таблицы следует располагать в отчёте после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчёте, при этом слово «Таблица» следует писать полностью.

Таблицы нумеруются арабскими цифрами без точки в пределах всего отчёта. Если в отчёте одна таблица, её не нумеруют и слово «Таблица» не пишут.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

	Список основной литературы
1.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Н. Пономарев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 64 с. — 978-5-00032-219-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64409.html
2.	Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — 978-5-7882-2025-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html
3.	Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ М.Ф. Шкляр. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 208 с. — 978-5-394-02518-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10946.html
	Список дополнительной литературы
1.	Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Т.П. Арсеньева. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2015. — 62 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68209.html
2.	Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67507.html
3.	Воронцов, И.И. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие/ И.И. Воронцов.- Черкесск: РИО КЧГТА, 2008. – 125 с.
4.	Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие/ Г.Н. Крусь [и др.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолосС, 2008. – 455 с.
5.	Лабораторный практикум по курсу «Технология пищевых производств малых предприятий» [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.А. Канарская [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 136 с. — 978-5-7882-0988-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62479.html

6.	Кузнецов, И.Н. Научное исследование: Методика проведения и оформление [Текст]: учебное пособие/ И.Н. Кузнецов.- М.: Дашков и К., 2004.- 432 с.
7.	Сибирякова, Т.Б. Научная публикация: основные требования и подготовка статей к изданию в отечественных и зарубежных журналах [Электронный ресурс]: практическое пособие/ Т.Б. Сибирякова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 56 с. — 978-5-4487-0321-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77587.html
8.	Течиева, В.З. Организация исследовательской деятельности с использованием современных научных методов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ В.З. Течиева, З.К. Малиева. — Электрон. текстовые данные. — Владикавказ: Северо-Осетинский государственный педагогический институт, 2016. — 152 с. — 978-5-98935-187-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/73811.html
9.	Сыман, К.Ж. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ К.Ж. Сыман. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2016. — 104 с. — 9965-671-51-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67037.html
10.	Технологии пищевых производств [Текст]: учебник/ под ред. А.П. Нечаева. — М.: КолосС, 2005. — 768с.



8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека // <http://elibrary.ru/>, <http://www.iprbookshop.ru>
2. <http://www.rsl.ru/> / сайт Российской государственной библиотеки
3. <http://www.gpntb.ru/> / сайт Государственной публичной научно-технической библиотеки России
4. <http://elibrary.ru/> / сайт Научной электронной библиотеки

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

При проведении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) используется следующее программное обеспечение и информационные справочные системы:

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows XP- подписке Microsoft Imagine Premium. Идентификатор подписчика: 1203743421 Статус: активно до 01.07.2020 г.;

MS Office 2003 (контракт 2/П/09 от 23.12.2009 г. Статус: лицензия бессрочная);

Dr.Web Enterprise Security Suite с/н: WH6Q-K21J-Q65V-1EL6. Статус: активно до 26.09.19 г.;

Свободное программное обеспечение:

7-Zip, Foxit Reader, LibreOffice 3.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) в качестве материально-технического обеспечения используются: учебные лаборатории кафедры ТМиПМ; аудитории, специально оборудованные проекционной техникой для демонстрации лекционного материала; помещения для самостоятельной работы.

Наименование объектов для проведения практики	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
Кабинет курсового и дипломного проектирования (ауд.317)	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Компьютер 2600/512/80Gb/монитор17 – 2 шт.; Компьютер в сборе X4/4Гб/500Гб/450W/Win7Pro/монитор22"/клавиатура/мышь; Монитор 17 LCD Acer AL 1716 Fs; Монитор Proview 17 TFT SP716KP 8ms–4 шт. Монитор 17//TET PHILIPS170S Монитор Prestigio17"; Монитор Acer17"; Компьютер AMD/4 FX-4100 AM 2Gb/500GbDVD-RWATX 19*Samsung TFT/клавиатура/мышь;

	Сист. Блок Экс-510 Celeron 2.8GHDD160Gb/ DIMM 256Mb*2+/RW/клавиатура/мышь; Сист. Блок Экс-510/HDD80Gb/DIMM 256Mb/DVD ROM CD-RW/клавиатура/мышь; Системный блок RU Intro Comp 121 Cyo347 3066 512/120 DVD-RW – 5 шт. Клавиатура – 7 шт. Мышь проводная – 7 шт. Специализированная мебель: Стол компьютерный - 10 шт. Стул мягкий – 10 шт. Стол компьютерный угловой - 1 шт. Офисное кресло – 1 шт. Книжный шкаф – 1 шт. Жалюзи – 1 шт.
Лаборатория «Технология хлеба и кондитерских изделий», аудитория 319	Лабораторное оборудование: Измеритель клейковины ИДК-4 Измеритель формоустойчивости хлеба Прибор для определения объема хлеба Прибор для определения пористости хлеба Электронные весы «Техник» ВТ-6000 Электронные весы «Техник» ВТ-600 Блинный аппарат «АТЕСИ» Пончиковый аппарат «АТЕСИ» Тестомес со встроенным дозатором ЕТК-1М Комплект хлебопекарного оборудования (шкаф хлебопекарный расстойный) Устройство для извлечения металломагнитных примесей УМП-1-0,5 Пароконвекционная лабораторная кондитерская печь ХВС 405Е Спиральный тестомес лабораторный Fimar 7/SN Миксер планетарный В10 Печь микроволновая D90D23SL Холодильник «Норд» 245-6-320 Весы порционные 2 кг Шкаф вытяжной – 1 шт.
Помещения для самостоятельной работы	
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания печатными изданиями Ауд. №1	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Экран настенный Screen Media 244/244 корпус 1106 Проектор BenG MX660P 1024/7683200 LM Ноутбук Lenovo G500 15.6’’ Рабочие столы на 1 место – 21 шт. Стулья – 55 шт.
Библиотечно-	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебно

издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд. №9	информации большой аудитории: Интерактивная система Smart Bord 480 - 1 шт. Монитор Acer TFT 19 – 20 шт. Монитор View Sonic - 1 шт. Сетевой терминал Office Station -18 шт. Персональный компьютер Samsung -3 шт. МФУ Canon 3228(7310) – 1 шт. МФУ Sharp AR-6020 – 1 шт. Принтер Canon i -Sensys LBP 6750 dh – 1 шт. Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт.
Библиотечно-издательский центр Информационно-библиографический отдел Ауд.№8	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГГТА»: Персональный компьютер – 1шт. Сканер Epson Perfection 2480 photo МФУ MFC 7320R Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт.

11. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

11.1. Место и время проведения учебной практики

Базой проведения практики являются: лаборатории кафедры ТМиПМ. Время прохождения учебной практики - 2 семестр.

11.2. Особенности реализации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Лицу с ограниченными возможностями здоровья и инвалиду не менее чем за 3 месяца до начала практики необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалида в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых лицом с ограниченными возможностями здоровья и инвалидом трудовых функций.

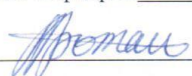
При необходимости лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам может быть предоставлено дополнительное время для подготовки и защиты отчетов по практике.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Северо-Кавказская
государственная гуманитарно-технологическая академия»

УТВЕРЖДЕНО
на заседании кафедры
«17» 03 20 16 г.,
протокол № 5

Зав. кафедрой ТМ и ПМ

 Боташев А.Ю.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Уровень образовательной программы _____ бакалавриат _____

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование _____

Направленность (профиль) _____ Машины и аппараты пищевых производств _____

Форма обучения _____ очная _____

Курс _____ I _____

Институт _____ Инженерно-технологический _____

Кафедра _____ Технологические машины и переработка материалов _____

Разработчик:
доцент кафедры _____

 X.Yu. Боташева _____

Черкесск 2016г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

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

1.1. Перечень компетенций, на освоение которых направлена учебная практика

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1:	способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
ОПК-2:	способность владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером
ПК-1	Способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки
ПК-2	Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
ПК-3	Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования
ПК-4	Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности

1.2. Этапы формирования компетенций в результате прохождения учебной (производственной / преддипломной) практики в процессе освоения образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Курсы обучения					
Индекс	Наименование	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-1: способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий							
Б1.Б.12	Математика	+					
Б1.Б.14	Химия	+					
Б1.Б.15	Экология			+			
Б1.Б.16	Информатика	+					
Б1.Б.18	Начертательная геометрия. Инженерная графика	+					

Б1.Б.19.02	Детали машин			+			
Б1.Б.20	Материаловедение		+				
Б1.Б.22	Электротехника и электроника			+			
Б1.Б.23	Механика жидкости и газа			+			
Б1.Б.25	Метрология, стандартизация и сертификация		+				
Б1.Б.27	Теплотехника			+			
Б1.В.02	Технологическое оборудование предприятий общественного питания				+		
Б1.В.05	Введение в специальность	+					
Б1.В.ДВ.02.01	Электрохимические и электрофизические методы обработки		+				
Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы холодильной техники		+				
Б1.В.ДВ.07.01	Эвристические методы в технологии машиностроения		+				
Б1.В.ДВ.07.02	Основы научных исследований		+				
Б1.В.ДВ.10.01	Технология общественного питания				+		
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевая промышленность региона				+		
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+					
Б2.В.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)				+		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,				+		

	включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						
ОПК-2: способность владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером							
Б1.Б.16	Информатика	+					
Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в машиностроении		+				
Б1.В.ДВ.01.02	Компьютерная графика		+				
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+					
Б2.В.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)				+		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				+		
ПК-1Способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки							
Б1.Б.12	Математика	+					
Б1.Б.19.03	Теория механизмов и машин		+				
Б1.Б.20	Материаловедение		+				
Б1.Б.21	Технология конструкционных материалов			+			
Б1.Б.23	Механика жидкости и газа			+			
Б1.Б.27	Теплотехника			+			
Б1.В.03	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции			+			

Б1.В.05	Введение в специальность	+					
Б1.В.06	Технологическое оборудование			+			
Б1.В.09	Холодильное оборудование			+			
Б1.В.11	Технология производства хлебобулочных изделий			+			
Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.01	Электрохимические и электрофизические методы обработки		+				
Б1.В.ДВ.02.02	Теоретические основы холодильной техники		+				
Б1.В.ДВ.04.01	Композиционные материалы		+				
Б1.В.ДВ.04.02	Теоретические основы пищевых технологий		+				
Б1.В.ДВ.05.01	Патентование			+			
Б1.В.ДВ.05.02	Основы инженерного строительства и сантехники			+			
Б1.В.ДВ.08.01	Основы кондитерского производства				+		
Б1.В.ДВ.08.02	Технологическое оборудование малых предприятий пищевых производств				+		
Б1.В.ДВ.09.01	Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов				+		
Б1.В.ДВ.09.02	Технология и оборудование производства мясных консервов				+		
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе	+					

	первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)						
Б2.В.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)				+		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				+		
ФТД.В.02	Вентиляция, аспирация и кондиционирование			+			
ПК-2 Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов							
Б1.Б.24	Основы проектирования			+			
Б1.В.01	Прикладная математика		+				
Б1.В.10	Системы автоматизированного проектирования		+				
Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в машиностроении		+				
Б1.В.ДВ.01.02	Компьютерная графика		+				
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+					
Б2.В.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика)				+		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				+		

ПК-3 Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования

Б1.Б.19.02	Детали машин			+			
Б1.В.01	Прикладная математика		+				
Б1.В.ДВ.0 7.01	Эвристические методы в технологии машиностроения		+				
Б1.В.ДВ.0 7.02	Основы научных исследований		+				
Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	+					
Б2.В.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		+				
Б2.В.04(П д)	Производственная практика (преддипломная практика)				+		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				+		

ПК-4 Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности

Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.14	Основы технологии машиностроения			+			
Б1.В.ДВ.0 7.01	Эвристические методы в технологии машиностроения		+				
Б1.В.ДВ.0 7.02	Основы научных исследований		+				

Б2.В.01(У)	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+					
Б2.В.04(П д)	Производственная практика (преддипломная практика)				+		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты				+		

Последовательное прохождение каждого этапа учебной практики предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации показывает уровень освоения их обучающимися.

Оценочные средства сформированности компетенций в процессе прохождения учебной практики

Контролируемые этапы (разделы) практики	Оценочные средства по этапам формирования компетенций	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1 - способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий		зачет с оценкой
Подготовительный	собеседование	
Посещение производственного предприятия	Дневник, отчет о практике	
Научно-исследовательский этап	Дневник, отчет о практике	
ОПК-2 - способность владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером		

Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	
Заключительный: Оформление отчета по практике	Дневник, отчет о практике, устный опрос	
ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки		
Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	
ПК-2 Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов		
Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	
ПК-3 Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования		

научно-исследовательский этап	Отчет о практике	
Заключительный: Оформление отчета по практике	Дневник, отчет о практике, устный опрос	
ПК-4 Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности		
научно-исследовательский этап	Отчет о практике	

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе прохождения учебной практики

Контролируемые этапы практики		Показатели оценивания компетенций
ОПК-1 - способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий		
Подготовительный	Знает	Методы и средства приобретения с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
	Умеет	приобретать с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
	Владеет	способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
Посещение производственного предприятия	Знает	Методы и средства приобретения с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
	Умеет	приобретать с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
	Владеет	способностью к приобретению с большой степенью

		самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
Научно-исследовательский этап	Знает	Методы и средства приобретения с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий для проведения научно-исследовательской деятельности
	Умеет	приобретать с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий для проведения научно-исследовательской деятельности
	Владеет	способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий для проведения научно-исследовательской деятельности
ОПК-2 - способность владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером		
Научно-исследовательский этап	Знает	современные информационные технологии по организации поиска, сбора, обработки и анализа информации
	Умеет	проводить поиск, сбор, обработку и анализ информации с использованием компьютера
	Владеет	навыками использования компьютера
Заключительный: Оформление отчета по практике	Знает	современные информационные технологии по организации обработки и анализа информации для составления отчета
	Умеет	проводить обработку и анализ информации для составления отчета
	Владеет	навыками использования компьютерных технологий для составления отчета
ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки		
Научно-исследовательский этап	Знает	Методологию изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области машин и аппаратов пищевых производств;
	Умеет	систематизировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт исследований в области машин и аппаратов пищевых производств;
	Владеет	навыками систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта исследований в области машин и аппаратов пищевых производств;
ПК-2 Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов		
Научно-исследовательский этап	Знает	методику моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования,

	Умеет	моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования
	Владеет	навыками проведения экспериментов по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
ПК-3 Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования		
научно-исследовательский этап	Знает	методы внедрения результатов исследований и разработок в области технологических машин и оборудования
	Умеет	внедрять результаты исследований
	Владеет	Навыками внедрения результатов исследований
Заключительный: Оформление отчета по практике	Знает	методы составления научных отчетов по выполненному заданию в области технологических машин и оборудования
	Умеет	принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию
	Владеет	Навыками составления отчета результатов исследований и разработок в области технологических машин и оборудования
ПК-4 Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности		
научно-исследовательский этап	Знает	базовые методы исследовательской деятельности
	Умеет	участвовать в работе над инновационными проектами
	Владеет	навыками использования базовых методов исследовательской деятельности

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в процессе прохождения учебной практики, соотнесенные с этапами их формирования*

Контролируемые этапы (разделы) практики	Форма оценочного средства	Шкала оценивания	Критерии оценки
ОПК-1 - способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий			
Подготовительный	Собеседование	«Отлично»	- обучающийся демонстрирует сформированные навыки к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий

		«Хорошо»	- обучающийся демонстрирует в целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Удовлетворительно»	- обучающийся демонстрирует неглубокую способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Неудовлетворительно»	- обучающийся не демонстрирует способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
Посещение производственного предприятия	Дневник, отчет о практике	«Отлично»	- обучающийся демонстрирует сформированные навыки к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Хорошо»	- обучающийся демонстрирует в целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Удовлетворительно»	- обучающийся демонстрирует неглубокую способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Неудовлетворительно»	- обучающийся не демонстрирует способность к приобретению с

			большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
научно-исследовательский этап	Дневник, отчет о практике	«Отлично»	- обучающийся демонстрирует сформированные навыки к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Хорошо»	- обучающийся демонстрирует в целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Удовлетворительно»	- обучающийся демонстрирует неглубокую способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
		«Неудовлетворительно»	- обучающийся не демонстрирует способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий
ОПК-2 - способность владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером			
Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	«Отлично»	- отчет раскрывает полное владение навыками работы с компьютером
		«Хорошо»	- отчет демонстрирует навыки работы с компьютером
		«Удовлетворительно»	- отчет демонстрирует частичные навыки работы с компьютером
		«Неудовлетворительно»	- отчет не демонстрирует навыки работы с компьютером

Заключительный: Оформление отчета по практике	Дневник, отчет о практике, устный опрос	«Отлично»	- отчет раскрывает полное владение навыками работы с компьютером
		«Хорошо»	- отчет демонстрирует навыками работы с компьютером
		«Удовлетворительно»	- отчет демонстрирует частичные навыки работы с компьютером
		«Неудовлетворительно»	- отчет не демонстрирует навыки работы с компьютером

ПК-1
способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	«Отлично»	Содержание отчета свидетельствует о высокой способности к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки
		«Хорошо»	- Содержание отчета свидетельствует о способности к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки
		«Удовлетворительно»	Содержание отчета свидетельствует о частичной способности к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки
		«Неудовлетворительно»	Содержание отчета не свидетельствует о способности к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

ПК-2 Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов

Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	«Отлично»	Содержание отчета свидетельствует о высоком умении моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
		«Хорошо»	Содержание отчета свидетельствует о умении моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
		«Удовлетворительно»	Содержание отчета свидетельствует о частичном умении моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
		«Неудовлетворительно»	Содержание отчета не свидетельствует о умении моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
ПК-3 Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования			
научно-исследовательский этап	Отчет	«Отлично»	Содержание отчета свидетельствует о высокой способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования
		«Хорошо»	Содержание отчета свидетельствует о способности принимать участие в работах по составлению научных

			отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования
		«Удовлетворительно»	Содержание отчета свидетельствует о частичной способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования
		«Неудовлетворительно»	Содержание отчета не свидетельствует о способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования
Заключительный: Оформление отчета по практике	Дневник, отчет о практике, устный опрос	«Отлично»	Содержание дневника и отчета свидетельствует о высокой способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию
		«Хорошо»	Содержание дневника и отчета свидетельствует о способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию
		«Удовлетворительно»	Содержание дневника и отчета свидетельствует о частичной способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию
		«Неудовлетворительно»	Содержание дневника и отчета не свидетельствует о способности принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию
ПК-4 Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности			
научно-исследовательский этап	Отчет о практике	«Отлично»	Содержание отчета свидетельствует о высокой способности участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
		«Хорошо»	Содержание отчета свидетельствует о способности участия в работе над инновационными проектами,

			используя базовые методы исследовательской деятельности
		«Удовлетворительно»	Содержание отчета свидетельствует о частичной способности участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
		«Неудовлетворительно»	Содержание отчета не свидетельствует о способности участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения учебной практики в процессе освоения образовательной программы*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчёта полностью соответствует всем предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью
«Хорошо»	Содержание и оформление отчёта в целом соответствует всем предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.
«Удовлетворительно»	Содержание и оформление отчёта в недостаточной степени соответствует всем предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.
«Неудовлетворительно»	-содержание и оформление отчёта не соответствует требованиям; - обучающийся, не усвоил основного содержания материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, четко и грамотно отвечать на заданные

	вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.
--	---

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

Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения учебной практики, соотнесенные с этапами их формирования

Контролируемые этапы (разделы) практики	Форма оценочного средства	№ задания
ОПК-1: способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий		
Подготовительный	собеседование	задание №1
Посещение производственного предприятия	Дневник, отчет о практике	задание №2
Научно-исследовательский этап	Дневник, отчет о практике	задание №1
ОПК-2: способность владеть достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с компьютером		
Научно-исследовательский этап	отчет о практике	задание №1
Заключительный: Сбор материала, оформление отчета по практике	Дневник, отчет о практике, устный опрос	задание №3
ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки		
Научно-исследовательский этап	отчет о практике	задание №1
ПК-2 Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов		
Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	задание №1
ПК-3 Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по		

выполненному заданию и внедрять результаты исследования и разработок в области технологических машин и оборудования		
научно-исследовательский этап	Отчет	задание №1
Заключительный: Оформление отчета по практике	Дневник, отчет о практике, устный опрос	задание №3
ПК-4 Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности		
Научно-исследовательский этап	Отчет о практике	задание №1

ЗАДАНИЯ КАФЕДРЫ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ

Задание 1- в лабораториях кафедры

1. Ознакомление с программой и порядком прохождения учебной практики в лабораториях кафедры.
2. Используя текстовый редактор Microsoft Word, создать текстовый документ объемом не менее 6 страниц, содержащий таблицы и рисунки. Отработать различные приемы редактирования.
3. Работа в лабораториях кафедры. Ознакомление с техникой безопасности при работе с технологическим оборудованием в лабораторных условиях.
4. Изучить различные виды установленного в лабораториях технологического оборудования и провести на нем исследования реологических свойств любого выбранного материала.
- 5.Посещение производственного предприятия. Ознакомление с историей предприятия, основными и вспомогательными цехами, ассортиментом продукции.
6. Подготовить реферат, посвященный технологии какого-либо пищевого производства.

Задание 2- в Учебном научно-производственном центре хлебопекарных технологий

1. Ознакомление с технологическим оборудованием центра.
2. Получить практические навыки операторов технологической линии
3. Изучить различные виды используемого технологического оборудования и основные технологические операции производства.
4. Изучить правила техники безопасности и охраны труда

Задание 3- Отчет по практике

1. Составить дневник и отчет по практике

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки устного опроса:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся раскрыл тему в достаточном объеме;
- оценка «не зачтено», если не раскрыл тему.

Критерии оценки защиты отчета:

- **оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Обучающийся правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.
- **оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Обучающийся при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

Устный опрос

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра «ТМиПМ»

Вопросы для устного опроса по учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

1. Перечислите учебные лаборатории кафедры ТМиПМ
2. Какие лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технология хлеба и кондитерских изделий»?
3. Какие экспериментальные установки используются на кафедре?
4. Чем лабораторная установка отличается от экспериментального стенда?
5. Что такое рабочие параметры машины?
6. Какие приборы используются при проведении лабораторных работ?
7. Проведите анализ уровня лабораторного оборудования на соответствие современным требованиям?
8. Какие исследовательские работы ведет кафедра ТМиПМ?
9. Какое лабораторное оборудование установлено в лаборатории «Технология хлеба и кондитерских изделий»?
10. Направленность НИР кафедры ТМиПМ?
11. Что такое отчет о НИР?
12. Что такое статья?
13. Что такое доклад и его предпочтительная структура.
14. Многофакторный эксперимент.
15. Однофакторный эксперимент.
16. Абсолютная погрешность измерений.
17. Приборы для измерения температуры.
18. Относительная погрешность.
19. Что такое температура?
20. Случайная погрешность.
21. Класс точности прибора.
22. Грубая погрешность измерений.
23. Цена деления шкалы.
24. Что такое средства измерений?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся раскрыл тему

в достаточном объеме;

- оценка «не зачтено», если не раскрыл тему.

Защита отчета по практике

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра «ТМиПМ»

Защита отчета по практике

Вопросы к зачету

1. Типы профессий.
2. Этапы профессионального становления личности.
3. Модель современного инженера.
4. Становление и развитие профессиональной компетенции в ходе обучения.
5. Препятствия на пути к профессионализму.
6. Особенности инженерной деятельности и системного технического мышления.
7. Виды инженерной деятельности.
8. Научно-исследовательская деятельность инженера.
9. Проектно-конструкторская деятельность инженера.
10. Организационно-управленческая деятельность инженера.
11. Производственно-технологическая деятельность инженера.
12. Изобретательство как вид инженерной деятельности.
13. Инновационная деятельность инженера.
14. Российские инженеры и изобретатели (в области пищевых производств).
15. Основные задачи эргономики и инженерной психологии.
16. Профессия инженера в исторической перспективе.
17. Тенденции и направления развития инженерии XXI века.
18. Инженерные задачи пищевых производств и машинно-аппаратурные варианты их решения.
19. Тенденции развития технологического оборудования пищевых производств.
20. Энерго- и ресурсосберегающие технологии в пищевой промышленности.
21. Малоотходные и безотходные технологии в пищевой промышленности.
22. Пищевая инженерия малых производств.
23. История пищевых предприятий республики.
24. Итоги и перспективы развития предприятий пищевой промышленности республики, ЮФО, СКФО.
25. Категории качества в пищевой промышленности.
26. Физико-химические процессы в пищевой промышленности.
27. Физико-механические процессы в пищевой промышленности.
28. Тепловые процессы в пищевой промышленности.
29. Массообменные процессы в пищевой промышленности.
30. Биохимические и микробиологические процессы в пищевой промышленности.
31. Значение технoхимического контроля в пищевой промышленности.
32. Функции инженера-технолога и инженера-механика на пищевом предприятии.
33. Оборудование для подготовки сырья к основным технологическим операциям.
34. Оборудование для механической обработки пищевых масс.
35. Оборудование для тепловой обработки пищевых масс.

36. Оборудование для фасовки и упаковки готовой продукции.
37. Механизация и автоматизация технологических процессов в пищевой промышленности.
38. Конструкционные материалы в пищевой промышленности.
39. Поточные линии в пищевой промышленности.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Обучающийся правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.
- **оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Обучающийся при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.

Приложение 2

Аннотация программы практики

Вид тип практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Способы и формы проведения	Стационарная
Реализуемые компетенции	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4.
Результаты обучения при прохождении практики	Знать: Методы и средства приобретения с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий Шифр: З(ОПК-1)-20 современные информационные технологии по организации поиска, сбора, обработки и анализа информации Шифр: З(ОПК-2)-4 научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по направлению исследований в области машин и аппаратов пищевых производств; Шифр: З (ПК-1) -23 методику моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, Шифр: З (ПК-2) -6 методы внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования Шифр: З (ПК-3) -5 базовые методы исследовательской деятельности Шифр: З (ПК-4) -6 Уметь: приобретать с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий. Шифр: У(ОПК-1)-20 проводить поиск, сбор, обработку и анализ информации Шифр: У(ОПК-2)-4 систематизировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по направлению исследований в области машин и аппаратов пищевых производств; Шифр: У (ПК-1) -23 моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, Шифр: У (ПК-2) -6 принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию Шифр: У (ПК-3) -5 участвовать в работе над инновационными проектами, Шифр: У (ПК-4) -6

	Владеть: способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий Шифр: В(ОПК-1)-20 навыками использования информационных технологий при работе с информацией Шифр: В(ОПК-2)-4 навыками систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по направлению исследований в области машин и аппаратов пищевых производств; Шифр: В (ПК-1) -23 навыками проведения экспериментов по заданным методикам с обработкой и анализом результатов Шифр: В (ПК-2) -6 навыками внедрения результатов исследований и разработок в области технологических машин и оборудования Шифр: В (ПК-3) -5 навыками использования базовых методов исследовательской деятельности Шифр: В (ПК-4) -6
Трудоемкость, з.е. (неделях, часах)	3/108
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет с оценкой, 2 семестр