

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

приложение к рабочей программе практики

**«Учебная практика: практика по технологии производства  
хлебобулочных изделий»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профили):

Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды производственной работы	Оценочные средства
ПК-4.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	<b>Знать</b> способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, ассортимент хлебобулочных изделий, основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий, нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции.	4 семестр очная форма обучения	- выполнение задания, изучение и создание безопасных условий выполнения производственных процессов подготовка отчета	Собеседование
		<b>Уметь</b> выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием			Отчет.
		<b>Владеть</b> навыками организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями, подготовки сырья, используя различные методы, оборудование и инвентарь			Отчет
ПК-6.	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знать</b> методы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	4 семестр очная форма обучения	- выполнение индивидуального задания, подготовка отчета	Собеседование
		<b>Уметь</b> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, оценивать уровень брака и анализ причин его возникновения, обеспечивать безопасность при хранении хлебобулочных изделий			Отчет.

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды производственной работы	Оценочные средства
		<b>Владеть</b> навыками контроля безопасности готовой сырья и готовой продукции, технокимического и микробиологического контроля технологических процессов производства хлебобулочных изделий и их соответствия требованиям нормативной документации.			Отчет.

Компетенция ПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин

- Б1.О.24            Технология хранения продукции растениеводства
- Б1.О.25            Технология переработки продукции растениеводства
- Б1.О.28            Процессы и аппараты перерабатывающих производств
- Б1.О.30            Оборудование перерабатывающих производств
- Б1.В.02            Технология бродильных производств
- Б1.В.04            Технология производства кондитерских изделий
- Б1.В.05            Технология производства хлебобулочных изделий
- Б1.В.06            Технология производства растительных масел
- Б1.В.07            Технология мукомольного, крупяного и макаронного производства

Компетенция ПК-6 также формируется в ходе освоения дисциплин

- Б1.О.25            Технология переработки продукции растениеводства
- Б1.О.27            Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.31            Безопасность пищевого сырья и продуктов питания

Б1.В.01	Основы научных исследований в отрасли
Б1.В.ДВ.04.01	Товароведение продукции растениеводства
Б1.В.ДВ.04.02	Управление качеством продукции растениеводства
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика
Б2.В.02(У)	Учебная технологическая практика
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика
Б2.В.04(У)	Учебная практика по технологии производства хлебобулочных изделий
Б2.В.05(У)	Учебная практика по технологии производства кондитерских изделий
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

**Перечень оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФОС</b>
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	- перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите отчета по практике;
2	Отчет по практике	Средство контроля прохождения практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению практики.	- Порядок подготовки и защиты отчета по практике - индивидуальные задания для выполнения самостоятельной работы руководителя практики от организации и вуза

**Программа оценивания контролируемой компетенции учебной практики по производству хлебобулочных изделий**

Наименование раздела практики	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	Наименование оценочного средства
Подготовительный	ПК-4	Знает: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, ассортимент хлебобулочных изделий, основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий, нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции.	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		Умеет выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Отчет	Уровень выполнения задания по практике
		Имеет практический опыт: По организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями, подготовки сырья, используя различные методы, оборудование и инвентарь	отчет, дневник	Уровень выполнения задания по практике
Производственный	ПК-4 ПК-6	Знает: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий. Нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Методы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
		Умеет: выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различны-	Отчет	Уровень выполнения задания по практике

Наименование раздела практики	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	Наименование оценочного средства
		<p>ми методами, оценивать уровень брака и анализ причин его возникновения, обеспечивать безопасность при хранении хлебобулочных изделий</p> <p>Имеет практический опыт: по организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями; подготовки сырья используя различные методы, оборудование и инвентарь; по контролю безопасности готовой сырья и готовой продукции, технохимического и микробиологического контроля технологических процессов производства хлебобулочных изделий и их соответствия требованиям нормативной документации.</p>	отчет	Уровень выполнения задания по практике
Аналитический	ПК-4 ПК-6	<p>Знает: Способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий. Нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы.</p> <p>Требования к качеству сырья и готовой продукции. Методы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Умеет: выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, оценивать уровень брака и анализ причин его возникновения, обеспечивать безопасность при хранении хлебобулочных изделий</p> <p>Имеет практический опыт: по организации технологического про-</p>	<p>Собеседование при защите отчета по практике</p> <p>Отчет</p> <p>отчет</p>	<p>Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике</p> <p>Уровень выполнения задания по практике</p> <p>Уровень выполнения задания по практике</p>

Наименование раздела практики	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	Наименование оценочного средства
		<p>цесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями; подготовки сырья используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>по контролю безопасности готовой сырья и готовой продукции, теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства хлебобулочных изделий и их соответствия требованиям нормативной документации</p>		
Заключительный	ПК-4	<p>Знает: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, ассортимент хлебобулочных изделий, основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий, нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции.</p> <p>Умеет выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Имеет практический опыт: По организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями, подготовки сырья, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p> <p><b>Формирования выводов о пройденной практике. Сбор, обобщение и анализ материалов для написания отчёта и доклада для защиты отчета.</b></p>	Собеседование при защите отчета по практике	Соответствие продемонстрированных знаний материалам отчета по практике
			Отчет	Уровень выполнения задания по практике
			отчет	Уровень выполнения задания по практике



## Описание показателей и критериев оценивания компетенций учебной практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)	Высокий уровень (Зачтено)
ПК-4; Подготовительный раздел практики	Знает: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, ассортимент хлебобулочных изделий, основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий, нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции.	Частично знает способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Умеет выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Не может решать практические задачи	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы
	Имеет практический опыт: По организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями, подготовки сырья, используя различные методы, оборудование и инвентарь	Практический опыт не сформирован	Практический опыт сформирован, но встречаются значительные неточности и ошибки.	Практический опыт сформирован, но встречаются отдельные неточности.	Практический опыт сформирован полностью

ПК-4; ПК-6  Производственный раздел практики	<p>Знает: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий. Нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы.</p> <p>Требования к качеству сырья и готовой продукции. Методы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Не знает основной части материала профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность</p>	<p>Знает основную часть материала профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность, но допускает значительные ошибки</p>	<p>Не полностью знает материал профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность</p>	<p>Знает материал профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность</p>
	<p>Умеет: выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, оценивать уровень брака и анализ причин его возникновения, обеспечивать безопасность при хранении хлебобулочных изделий</p>	<p>Не может решать практические задачи</p>	<p>При решении конкретных практических задач возникают затруднения</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы</p>

	<p>Имеет практический опыт: по организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями; подготовки сырья используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>по контролю безопасности готовой сырья и готовой продукции, теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства хлебобулочных изделий и их соответствия требованиям нормативной документации.</p>	Отсутствие навыков	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности
<p>ПК-4; ПК-6;</p> <p>Аналитический раздел практики</p>	<p>Знает: Способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий. Нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы.</p> <p>Требования к качеству сырья и готовой продукции. Методы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	Не знает основной части материала профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность	Знает основную часть материала профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность, но допускает значительные ошибки	Не полностью знает материал профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность	Знает материал профессиональной деятельности - производственно-технологическая деятельность

	<p>Умеет: выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, оценивать уровень брака и анализ причин его возникновения, обеспечивать безопасность при хранении хлебобулочных изделий</p>	<p>Не может решать практические задачи</p>	<p>При решении конкретных практических задач возникают затруднения</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы</p>
	<p>Имеет практический опыт: по организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями; подготовки сырья используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>по контролю безопасности готовой сырья и готовой продукции, теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства хлебобулочных изделий и их соответствия требованиям нормативной документации</p>	<p>Отсутствие практических навыков</p>	<p>Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности</p>	<p>Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности</p>	<p>Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности</p>
<p><b>ПК-4;</b> <b>Заключительный раздел практики</b></p>	<p>Знает: способы реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства, ассортимент хлебобулочных изделий, основные характеристики и пищевую ценность хлебобулочных изделий, нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции.</p>	<p>Частично знает способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>

	<p>Умеет выбирать оптимальные параметры температуры, влажности воздуха и воздушного режима при хранении хлебобулочных изделий, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p>	<p>Не может решать практические задачи</p>	<p>При решении конкретных практических задач возникают затруднения</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем</p>	<p>Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы</p>
	<p>Имеет практический опыт: По организации технологического процесса производства хлебобулочных изделий в соответствии с разработанными технологиями, подготовки сырья, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p>	<p>Практический опыт не сформирован</p>	<p>Практический опыт сформирован, но встречаются значительные неточности и ошибки.</p>	<p>Практический опыт сформирован, но встречаются отдельные неточности.</p>	<p>Практический опыт сформирован полностью</p>

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

#### **3.1 Вопросы примерные для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике по получению ПУ и ОПД (защита отчета по практике)**

(проверяемые компетенции ПК-4; ПК-6;)

1. Опарный способ производства пшеничного теста(ПК-4).
2. Безопарный способ производства пшеничного теста(ПК-4).
3. Приготовление жидкой и густой закваски без заварки(ПК-4).
4. Приготовление заварки для закваски(ПК-4).
5. Приготовление жидкой и густой закваски с заваркой(ПК-4).
6. Приготовление жидкой и густой опары(ПК-4).
7. Приготовление теста ускоренными способами(ПК-4).
8. Болезни хлеба(ПК-6).
9. Дефекты хлеба(ПК-6).
10. Охлаждение, хранение и черствение хлеба на предприятии(ПК-6).
11. Хранение и подготовка пшеничной муки(ПК-4).
12. Хранение и подготовка ржаной муки(ПК-4).
13. Хранение и подготовка дрожжей(ПК-4).
14. Хранение и подготовка соли, воды(ПК-4).
15. Дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка дополнительного сырья(ПК-4).
16. Техно-химический контроль за качеством сырья для производства хлебобулочных изделий(ПК-6).
17. Техно-химический контроль за качеством промежуточных продуктов при производстве хлебобулочных изделий (ПК-6).
18. Техно-химический контроль за готовой хлебобулочной продукцией (ПК-6).
19. Определение влажности хлебобулочных изделий и полуфабрикатов (ПК-6).
20. Определение кислотности хлебобулочных изделий и полуфабрикатов (ПК-6).
21. Определение пористости хлебобулочных изделий (ПК-6).
22. Определение органолептических показателей хлебобулочных изделий (ПК-6).
23. Замес теста. Процессы, происходящие при замесе теста(ПК-4).
24. Брожение полуфабрикатов (опары, закваски, теста) (ПК-4).
25. Разделка теста (ПК-4).
26. Промежуточная и окончательная расстойка тестовых заготовок(ПК-4).
27. Формование тестовых заготовок (ПК-4).
28. Выпечка хлебобулочных изделий. (ПК-4).
29. Приемка основного и дополнительного сырья на предприятиях (ПК-6).

#### **3.2 Задание на практику**

1. Изучить требования к составу и качеству сырья (ПК-6);
2. Изучить основные операции в технологии производства хлебобулочных изделий (ПК-5);

3. Изучить технологические схема, режимы, технологические оборудование (марка, тип, производительность) при производстве хлебобулочных изделий (ПК-4);
4. Изучить порядок ведения учета сырья (ПК-4);
5. Изучить нормативную документация на вырабатываемый сорт хлебобулочного изделия (ПК-6);
6. Изучит причины брака и меры по их предупреждению и устранению (ПК-6).
7. Сформировать выводы о пройденной практике и написать отчёт.

### 3.3 Порядок подготовки и защиты отчета по практике

По практике студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с программой практики, материалы, необходимые для написания курсовых работ.

*Общие требования к отчету:*

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Объем отчета (основной текст) – 15-25 страниц.

*Структура отчета.*

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

*Описание элементов структуры отчета.* Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

*Титульный лист отчета.* Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

*Оглавление (Содержание).* Оглавление – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

*Основная часть.* Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

*Список использованных источников.* Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

*Приложения.* Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое при-

ложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

*Требования к оформлению листов текстовой части.* Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое –30 мм,  
правое –10 мм,  
верхнее –20 мм,  
нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы представляется по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не представляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

*Отчет должен составляться* по окончании практики и оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен на месте практики и там же представлен для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

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

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета.

**Оценка за производственную практику  $O_n = (O_c + O_o) : 2$ ,**

*где  $O_n$  - общая оценка за практику;*

*$O_c$  – оценка за собеседование при защите отчета;*

*$O_o$  – оценка за содержание отчета;*

Общий итог защиты отчета по практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Вуз устанавливает для обучающихся, имеющих академическую задолженность, сроки повторной промежуточной аттестации. Если обучающийся не ликвидировал академическую задолженность при прохождении повторной промежуточной аттестации в первый раз ему предоставляется возможность пройти повторную промежуточ-



ную аттестацию во второй раз с проведением аттестации комиссией, созданной образовательной организацией.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку (не прошедшие двух повторных аттестаций), могут быть отчислены из вуза, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

#### **4.1 Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):**

- оценка «зачтено» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации

- оценка «зачтено» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

- оценка «зачтено» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком

- оценка «незачтено» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

#### **4.2 Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета)**

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями, но с незначительными недочетами. Оценка «хорошо» предполагает умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

- оценка «зачтено» - отчет составлен с недочетами. Оценка «удовлетворительно» предполагает умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком

- оценка «незачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Оценка «незачтено» предполагает, что студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.