

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 22.07.2022 15:12:41  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**Программа практической подготовки в форме производственной (проектно-технологическая) практики**

Практика: Производственная (проектно- технологическая) практика  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
код и полное наименование направления (специальности)


по профилю (специализации, программе) Процессы и аппараты пищевых производств

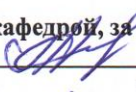
факультет Магистерской подготовки  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина


Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная, курс 2 семестр 4  
очная, очно-заочная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья** с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки **Процессы и аппараты пищевых производств**

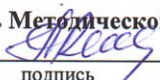
Разработчик  Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 6 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПит  
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_  
 Ашуралиева Р.К.  
подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_  
 Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе \_\_\_\_\_  
 Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1.Цели производственной практики (НИР).**

Целями производственной практики являются:

- ознакомление со структурой и производственно-хозяйственной деятельностью предприятия, изучения расположения и назначения всех производственных и подсобных цехов и сооружений, правила соблюдения техники безопасности и охраны окружающей среды;

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение практических навыков работы на рабочих местах и работы в производственном коллективе.

- технологическая и организационно-экономическая подготовка студентов к выполнению профессиональной деятельности, подтверждающей его способности и умение решать задачи, уровень сложности которых требует квалификация магистра.

## **2.Задачи производственной практики (НИР)**

–подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

- сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования;

- выбор методов и средств решения задач исследования

- поиск, анализ и оценка источников информации для проведения исследований;

- проведение оценки эффективности проектов с учетом фактора неопределенности;

- анализ существующих технологий, разработка и обоснование предложений по их совершенствованию;

## **3.Место дисциплины в структуре ОПОП**

Производственная практика входит в обязательную часть учебного плана подготовки магистров и основана на знаниях методологии науки о пище, научных основ производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре; тепловые процессы и аппараты пищевых производств, механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств, оборудование предприятий по переработке растительного сырья имеет межпредметные связи с проектно-технологической практикой и научно-исследовательской работой.

## **4.Формы проведения производственной практики (НИР).**

Форма проведения производственной практики - **лабораторная**

## **5.Место и время проведения производственной практики (НИР).**

Местами проведения практики являются, в основном, НИИ, ведущие предприятия по производству пищевых продуктов из растительного сырья. Территориально районами производственной практики могут быть любые субъекты Российской Федерации. К организациям, в которых проходят практику магистры, относятся крупные предприятия федерального подчинения (ФГУП), другие Министерства и ведомства, коммерческие фирмы, организации РАН и другие предприятия и организации, в структуре которых предусмотрена переработка растительного сырья и НИР.

В отдельных случаях по рекомендации кафедры (научного руководителя) студент может проходить практику в лабораториях кафедр вуза по соответствующей программе.

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (выполнения НИР)**

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-1	Планирование развития предприятия	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-5	Организация научно-исследовательской работы	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

### 7. Структура и содержание производственной практики (НИР)

Форма обучения	очная	очно-заочная	заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	3/108	3/108	3/108
Лекции, час	2	2	2
Практические занятия, час	-	-	-
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	106	106	102
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	зачет с оценкой	зачет с оценкой	<b>Зачет (4 ч. контр.)</b>

Общая трудоемкость производственной практики по направлению «Продукты питания из растительного сырья» составляет 3 зачетных единиц (108ч.).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной (НИР), включая самостоятельную работу (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические мероприятия	Производственная работа (НИР)	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап (в т.ч. инструктаж по технике безопасности; составление плана прохождения практики)	2		6	Роспись в журнале по ТБ

2	Производственный (сбор исходного материала для подготовки ВКР по индивидуальному заданию руковод.		10	10	Собеседование
	Выполнение НИР (запланированной исследовательской работы в ВКР)		20	10	Собеседование
3	Обработка полученных результатов		20	10	Собеседование
4	Подготовка отчета по практике			20	Защита отчета на кафедре
<b>ВСЕГО: 108</b>		<b>2</b>	<b>50</b>	<b>56</b>	

Перед практикой проводится инструктаж по ТБ общий и на каждом рабочем месте, вид деятельности который студент должен усвоить и расписаться в протоколе.

Экспериментальные исследования проводятся в соответствии с методикой и заданием, согласованным с руководителем практики.

Форма работы студентов в процессе практики в подразделениях крупных предприятиях федерального подчинения (ФГУП), других Министерствах и ведомствах, коммерческих фирмах, организации РАН и других предприятиях и организациях проводится в соответствии с действующим Положением или Уставом и утверждённым в них распорядком.

## **8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике, при выполнении НИР**

Студент может участвовать самостоятельно в проведении научно-исследовательских экспериментов, касающихся творческой части выпускной квалификационной работы.

Для организации научной работы студентов направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» руководитель практики формирует индивидуальные задания и согласовывает их с практикантами, исходя из научно-исследовательской тематики и научных интересов профессорско-преподавательского, аспирантского состава кафедры и самих студентов.

В программе НИР студента указываются виды, производственной практики, в которых студент должен принимать участие, например:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и производственных испытаниях разработок (программных продуктов), проектов и др.;

- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции и т. д.).

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственных подразделений, способствуя успеху выполнения работ.

Во время прохождения практики студент максимально глубоко изучает, и исследует процессы проведения земельно-кадастровых мероприятий в условиях современных рыночных отношений. На основании проработанного материала и собственного анализа, студент разрабатывает инновационные подходы и методы проведения этих работ. При этом используется различный арсенал вычислительной техники и программного обеспечения.

#### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**

Во время самостоятельной работы студенту следует обращать внимание на обоснование и постановку задачи, изучить суть проблем и сделать попытку разработки предложений по их решению. Рекомендуется проводить дополнительные исследования по содержанию и соответствию требованиям актуальности и целесообразности проведения разрабатываемых новшеств в технологиях производства тех или иных продуктов растительного происхождения. Рекомендуется принять активное участие на всех этапах проведения лабораторных и теоретических исследований, собрать необходимый материал для дальнейшего его использования при написании ВКР.

Основным документом в процессе прохождения практики является дневник прохождения практики студента. Дневник в обязательном порядке должен иметь подписи руководителя практики и печать вуза. Студент не может приступить к прохождению практики, не имея всех вышеперечисленных условий по заполнению дневника по прохождению научно-исследовательской практики. По завершении практики дневник в обязательном порядке должен быть заверен руководством предприятия по месту прохождения практики, иметь печать с места прохождения практики с обязательной характеристикой и рациональной организации самостоятельной работы студента. В процессе прохождения практики студент обеспечивается методическими указаниями для прохождения практики, составленными на выпускающей кафедре ТППОПиТ.

Примерный перечень контрольных вопросов при приеме материалов практики:

1. Общая характеристика и описание объекта прохождения практики.
2. Основные результаты выполненных работ.
3. Основные предложения по совершенствованию научно-исследовательской деятельности предприятия по месту прохождения практики.
4. Разработанные практикантом инновационные предложения в технологическом процессе производства продуктов растительного происхождения.
5. Содержание лабораторных исследований и научно-исследовательской работы, проводимой практикантом во время практики.

#### **10. Формы текущей и промежуточной аттестации по итогам производственной практики (НИР)**

По завершению практики студент вместе с руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по производственной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отзыв руководителя от организации, приведенный в дневнике.

Оформление дневника по прохождению практики осуществляется студентом в процессе прохождения практики, как на месте, так и во время самостоятельного изучения навыков, полученных при прохождении практики. Не допускается самостоятельное заполнение дневника по прохождению практики по истечению сроков предусмотренных ПООП, отпущенных на практику. По истечению практики студент обязан явиться к руководителю практики в назначенные кафедрой сроки для представления отчёта и дневника по практике.

По результатам проверки наличия выше указанных документов и правильности их заполнения ответственный за проведение практики допускает (не допускает) студента, прошедшего производственную практику к её защите.

Защита проходит при комиссии, включающей в себя руководителя практики и председателя комиссии из членов профессорско-преподавательского состава кафедры ТППОПиТ.

**11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики.**  
Рекомендуемая литература и источники информации

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение, электронно-библиотечные и Интернет-ресурсы	Количество изданий	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5
<b>ОСНОВНАЯ</b>				
1	Лк, пз.	М.Э.Ахмедов. Метод. указания к выполнению ВКР. Махач-ла: ДГТУ, 2018	-	10-
2	Пз.	Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие. Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-9596-0958-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. -	URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/47344.html">https://www.iprbookshop.ru/47344.html</a>	-
3	Пз.	Семикопенко, И. А., Карпачев Д. В., Герасименко В. Б Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие. - Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2017.- 213 с. -Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. -	URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/80471.html">https://www.iprbookshop.ru/80471.html</a>	-
<b>Дополнительная</b>				
6	Пз.	М.Э.Ахмедов, С.С. Шихалиев Научные основы консервирования Махач-ла:	-	3



		ДГТУ, 2013		
7	Пз.	Демирова А.Ф., Исмаилов Т.А., Ахмедов М.Э. Ротационная стерилизация консервов в аппаратах периодического действия. М. Академия 2010г.	-	20

#### 9. Периодические издания и Интернет-ресурсы:

- 1) **Периодические издания:** Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции, Пищевая промышленность, Пиво и напитки, Проблемы АПК региона, Известия Вузов. Пищевая технология. Горное сельское хозяйство
- 2) **Специальные программные продукты:** Excel, CoregNeuroPro, Statistica, ПК ЕГРЗ, ПК ГКН, ПК «Отчёт»;
- 3) **информационно-справочные и поисковые системы, Интернет-ресурсы:** [www.gisa.ru](http://www.gisa.ru), [www.rosreestr.ru](http://www.rosreestr.ru), [www.mnr.gov.ru](http://www.mnr.gov.ru), [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru), [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru), [www.ras.ru](http://www.ras.ru), [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), [www.agroacadem.ru](http://www.agroacadem.ru), [www.meteorf.ru](http://www.meteorf.ru), [rgm2.aspx](http://rgm2.aspx), [www.cdml.ru](http://www.cdml.ru),

#### 10. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Цифровые фотограмметрические станция на базе персональных компьютеров, устройства ввода-вывода изображений (сканеры, принтеры, плоттеры). Специализированные классы и лаборатории: лаборатория товароведения; лаборатория технологии консервирования; лаборатория химико-технического контроля; лаборатория спецтехнологии. Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ПООП ВО по направлению подготовки **19.04.02** – Продукты питания из растительного сырья

Рецензент от работодателя по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья: ученый секретарь ФАНЦ РД. \_\_\_\_\_ к.э.н., Велибековса Л.А.

*Приложение А*

(обязательное к рабочей программе дисциплины)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**производственной (проектно-технологическая) практики**

Уровень образования

магистратура

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки  
магистратуры

19.04.02 Продукты питания из растительного  
сырья

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления  
подготовки/специализация

Процессы и аппараты пищевых производств

(наименование)

Разработчик \_\_\_\_\_ Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОиТ  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## 1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

**Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Производственная практика и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.**

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

**Рабочей программой дисциплины Производственная практика предусмотрено формирование следующих компетенций:**

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

### 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ООП (Таблица 1)

#### 1.1. Перечень компетенций и планируемые результаты

Табл.1

	Содержание и код компетенций по ФГОС	В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Способы разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия	Разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Способами разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия
	ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Способами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач	Проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Способами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

*Перечень оценочных средств, рекомендуемых для заполнения таблицы 1 (в ФОС не приводится, используется только для заполнения таблицы)*

- *Устный опрос*
- *Вопросы для проведения зачета*

## 2.1. Описание показателей оценивания компетенций

Таблица 2

Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкой уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированности компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины. Уровень освоения дисциплины, при котором у обучаемого не сформировано более 50% компетенций.</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированности компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне. При наличии более 50% сформированных компетенций по дисциплинам, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения.</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированности компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированности компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке. Для определения уровня освоения промежуточной дисциплины на оценку «хорошо» обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо».</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированности компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи. Оценка «отлично» по дисциплине с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо».</p>

## 2.2. Описание критериев определения уровня сформированности компетенций

Таблица 3

Уровни сформированности компетенций	Критерии определения уровня сформированности	Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины ООП	
		Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
		ОПК-1	ОПК-5
Пороговый уровень	Компетенция сформирована	+	+
	Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности навыка	+	+
	Обладает качеством <b>репродукции</b>	+	+
Достаточный уровень	Компетенция сформирована	+	+
	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	+	+
	Обладает качеством <b>реконструкции</b>	+	+

Высокий уровень	Компетенция сформирована	+	+
	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка	+	+
	Обладает <b>творческим</b> качеством	+	+



### 2.3. Описание шкал оценивания

В Дагестанском государственном техническом университете внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и столбальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
Пятибалльная	Двадцатибалльная	Столбальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-технической документацией;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 -17 баллов	«Хорошо» - 70-84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12-14 баллов	«Удовлетворительно» - 56-69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>

«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-56 баллов	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
-------------------------------------	--	--	--

## 2.4. Определение уровня сформированности компетенций в результате прохождения производственной практики

Табл. 4

№	Код компетенций по ФГОС	Уровни сформированности компетенций		
		Пороговый	Достаточный	Высокий
1	2	3	4	5
	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<p><b>Знает</b> способы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>слабо.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p><b>Знает</b> способы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b>полноценно.</b></p>
	ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные	<p><b>Знает</b> способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения</p>	<p><b>Знает</b> способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения</p>	<p><b>Знает</b> способы проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения</p>

	<p>работы для комплексного решения приоритетных технологических задач</p>	<p>приоритетных технологических задач <b>слабо (на пороговом уровне, или на «удовлетворительно»).</b></p> <p><b>Умеет</b> проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>слабо.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>слабо.</b></p>	<p>приоритетных технологических задач <b>на достаточно хорошем уровне («на «хорошо»).</b></p> <p><b>Умеет</b> проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>на достаточном уровне.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>на достаточном уровне.</b></p>	<p>приоритетных технологических задач <b>полноценно (на высоком уровне, на «отлично»).</b></p> <p><b>Умеет</b> проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>полноценно.</b></p> <p><b>Владеет</b> методами проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач <b>полноценно.</b></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 ООП.**

#### **3.1 Вопросы для зачетной работы**

1. Цель и задачи производственной практики.
2. Методы организации производственной практики
3. Характеристика предприятия для прохождения производственной практики
4. Характеристика отделов (цехов) и организация их работы
5. Содержание и требования к магистерской диссертации
6. Методы обработки экспериментальных данных
7. Организация техники безопасности и противопожарные мероприятия на предприятии
8. Выполнение индивидуального задания

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

В качестве методического материала рекомендуется использовать:

1. Положение о ФОС в ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» (Приложение № 9 кПООП).
2. Положение ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Дальнейшее освоение ПООП невозможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка «отлично»: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные

вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).