

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Граков Федор Николаевич

Должность: Исполняющий обязанности директора Института агроинженерии

Дата подписания: 19.09.2024 15:38:43

Уникальный идентификатор документа:

654718f633077684ab957bcdde1f6e02b861f463

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Института агроинженерии

Н.Г.Корнешук

«23» мая 2024 г.

Кафедра «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.04(Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность: **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Челябинск
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели практики	4
2.	Задачи практики	4
3.	Вид, тип практики и формы ее проведения	4
4.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
4.1.	Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	4
4.2.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций.	5
5.	Место практики в структуре ОПОП	6
6.	Место и время проведения практики	6
7.	Организация проведения практики	7
8.	Объем практики и ее продолжительность	8
9.	Структура и содержание практики	8
9.1.	Структура практики	8
9.2.	Содержание практики	9
10.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике	9
11.	Охрана труда при прохождении практики	10
12.	Формы отчетности по практике	11
13.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	12
13.1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики	12
13.2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	17
13.3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП	21
13.4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций	23
13.4.1.	Вид и процедуры промежуточной аттестации	23
14.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики	25
15.	Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	25
16.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	26
	Приложение	28
	Лист регистрации изменений	35

1. Цели практики

Целями производственной преддипломной практики являются:

- изучить процесс производства на базовом предприятии, оценить его возможности и собрать практический материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Задачи практики

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- сбор необходимых данных для обоснования темы выпускной квалификационной работы и его исходных технико-экономических показателей;
- анализ рынка сбыта товара (услуги) или хозяйственной деятельности предприятия;
- изучение способов и технологии производства продукции, состава оборудования технологической линии, определения достоинств и недостатков производственного процесса, разработка путей его усовершенствования;
- изучение состава и организации работы технологической службы;
- изучение содержания задач, которые решает технологическая служба на предприятии;
- оценка системы управления технологическими процессами;
- оценка входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- оценка работы по рациональному ведению технологического процесса производства и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров;
- оценка эффективности контроля производственных и непроизводственных затрат;
- оценка мероприятий по контролю качества и учету сырья, готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- изучение порядка разработки новых технологий и технологических схем производства на предприятии;
- изучение порядка составления технологической и отчетной документации;
- оценка мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- предварительный анализ полученных материалов, определяющих цели и задачи выпускной квалификационной работы.

3. Вид, тип практики и формы ее проведения

Вид практики: преддипломная.

Тип практики: производственная.

Практика проводится в следующей форме:

дискретно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися практики направлен на формирование следующих компетенций:

универсальных:

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-3ук-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	знания	Обучающийся должен знать: как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
	умения	Обучающийся должен уметь: решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
ИД-4ук-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	знания	Обучающийся должен знать: как публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
	умения	Обучающийся должен уметь: публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 (Б2.В.04Пд)) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Производственная преддипломная практика базируется на освоении дисциплин «Основы расчета и конструирования оборудования для производства хлеба», «Основы расчета и конструирования оборудования для переработки зерна». «Механизация и процессы производства хлеба», «Механизация и процессы переработки зерна», «Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования».

6. Место и время проведения практики

Место проведения учебной ознакомительной практики – перерабатывающие предприятия, сельскохозяйственные предприятия, ведущие заготовку, обработку и переработку сырья. Практическая подготовка при проведении практики, как правило, проводится на базовых предприятиях, с которыми заключены договоры о практической подготовке обучающихся. Перечень базовых предприятий, с которыми заключены договора:

- ООО МПК «Ромкор», г. Еманжелинск;
- ООО «Объединение «Союзпищепром», г. Челябинск.

С согласия директора место проведения практики может быть определено обучающимся. Для этого он должен предоставить свое заявление, гарантийное письмо предприятия и заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение практики по программе академии.

Практика проводится после окончания теоретического обучения и сдачи всех зачётов и экзаменов за четвертый курс.

6.1. Практика для обучающихся очной формы обучения проводится на 4 курсе, в 8 семестре, по окончании промежуточной аттестации.

6.2. Практика для обучающихся заочной формы обучения проводится на 5 курсе, в 10 летнюю сессию, по окончании промежуточной аттестации.

7. Организация проведения практики

7.1 Руководители практики от предприятий:

- обеспечивают взаимодействие между администрацией предприятия и университетом;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- несут ответственность совместно с руководителями практики от кафедр за соблюдением студентами правил техники безопасности;
- контролируют соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщают в университет обо всех случаях нарушения практикантами правил внутреннего трудового распорядка и наложенных на них дисциплинарных взысканий;
- осуществляют учет работы обучающихся практикантов; - оказывают консультационную помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

7.2 Обучающиеся:

- качественно и полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- выполняют установленные на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- изучают и строго соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- ведут дневник практики (если предусмотрен программой практики);
- представляют руководителю отчет по практике;
- собирают и обобщают необходимый материал для выпускной квалификационной работы;
- своевременно сдают руководителю зачет по практике.

7.3 Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. Объем практики и ее продолжительность

8.1. Объем практики по очной форме обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

8.2. Объем практики по заочной форме обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

9. Структура и содержание практики

9.1 Структура практики

9.1.1 Структура практики по очной форме обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		Организационные мероприятия, инструктаж по технике безопасности	Изучение технологии и оборудования для хранения и переработки	Самостоятельная работа	

		сельскохозяйственно й продукции			
		Контактная работа			
1	Подготовительны й	4	-	-	
2	Производственны й (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)	-	92	8	Проверк а дневник а
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	-	-	4	Проверк а отчета по практике
Итого (акад. час.) 108		4	92	12	

9.1.2 Структура практики по заочной форме обучения

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Виды работы по практической подготовке при реализации практики, включая самостоятельную работу обучающихся, и трудоемкость в часах			Формы текущег о контрол я
		Организационны е мероприятия, инструктаж по технике безопасности	Изучение технологии и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственно й продукции	Самостоятельна я работа	
1	Подготовительны й	4	-	-	
2	Производственны й (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)	-	92	8	Проверк а дневник а
3	Заключительный (Подготовка отчета по	-	-	4	Проверк а отчета по

	практике)				практике
Итого (акад. час.)	432	4	4	92	

На подготовительном этапе обучающемуся выдается индивидуальное задание, доводятся до сведения порядок его выполнения, необходимая литература, информационные источники, требования к оформлению отчета, сроки и порядок его сдачи.

На производственном этапе обучающиеся выполняют производственные обязанности при работе на предприятии, заполняют дневник.

На заключительном этапе обучающиеся изучают литературно-справочный материал, проводят подготовку отчета по практике.

9.2. Содержание практики

При прохождении преддипломной практики студент должен изучить производственную деятельность предприятия - структуру управления производством и штаты, схему существующего технологического процесса и технологию переработки сырья, состав оборудования механизированной технологической линии, работу технологической службы по контролю качества сырья и готовой продукции и организации технологической эксплуатации оборудования.

При этом необходимо:

- собрать данные для обоснования темы проекта и его исходных технико-экономических показателей;
- проанализировать рынок сбыта товара (услуги) или хозяйственной деятельности предприятия;
- изучить способы и технологию производства продукции, определить достоинства и недостатки производственного процесса, разработать пути его усовершенствования;
- изучить состав и организацию работы технологической службы;
- изучить и оценить методы и средства контроля качества выполнения технологических операций;
- изучить и оценить систему управления технологическими процессами;
- изучить и оценить результативность входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- изучить и оценить работу по рациональному ведению технологического процесса производства и осуществлению контроля над соблюдением технологических параметров;
- изучить методику и оценить эффективность контроля производственных и непроизводственных затрат;
- изучить и оценить методы по контролю качества и учету сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- изучить порядок разработки новых технологий и технологических схем производства на предприятии;
- изучить порядок составления технологической и отчетной документации;
- оценить мероприятия по повышению эффективности производства, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- провести предварительный анализ полученных материалов и определяющих цели и задач выпускной квалификационной работы.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

1. Методические указания для самостоятельной работы по преддипломной практике [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (академический бакалавриат, очная форма обучения) / сост. Силков С. И. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2016. – 28 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 22-23 (17 назв.). – 0,4 МВ. – Доступ из локальной сети. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/342.pdf>

Перед началом практики выдается индивидуальное задание, которое согласовано с темой выпускной квалификационной работы. В задании указывается, сбор каких материалов необходим для выполнения дипломного проекта (работы), а также требования к оформлению отчета по практике.

11. Охрана труда при прохождении практики

Перед началом практики, обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности, который проводится преподавателем кафедры «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности» с регистрацией в журнале (ведомости инструктажа по безопасности труда).

Обучающиеся, прибывшие на практику на предприятие, должны пройти вводный инструктаж (при приеме студентов на предприятие), инструктаж на рабочем месте (при допуске обучающегося к рабочим местам практики и при переходе с одного рабочего места на другое).

Вводный инструктаж проводит инженер по технике безопасности предприятия, инструктаж на рабочем месте руководители цехов или производственных участков. После их прохождения заполняется карточка или делается соответствующая запись в журнале инструктажей.

Во время практики обучающийся обязан выполнять правила техники безопасности, установленные на предприятии.

12. Формы отчетности по практике

Собранный во время практики материал оформляется в виде письменного отчета представляется руководителю выпускной квалификационной работы. Аттестация по преддипломной практике проводится в последний день ее завершения. Отчет должен быть оформлен в виде рукописи формата А4, объемом 15 – 17 страниц машинописного текста с таблицами, фотографиями, схемами, рисунками и т.д.

В необходимых случаях отчет подписывается руководителем практики от хозяйства.

Цель составления отчета - анализ и практическая оценка производственной деятельности предприятия (подразделения, участка) с учетом новейших достижений и передового опыта производства сельскохозяйственной продукции.

Материалы отчета служат базой для выполнения основных разделов выпускной квалификационной работы.

Отчет должен содержать следующие разделы

- титульный лист (пример выполнения представлен в приложении);
- материал, необходимый для обоснования актуальности темы выпускной квалификационной работы:
 - а) при ее выполнении по предприятию: анализ хозяйственной деятельности предприятия: его графическое расположение, анализ структуры производства продукции, земельных угодий, энергетических средств и т.д. (показатели должны быть собраны за последние три года), информацию о состоянии безопасности труда и экологии на предприятии;
 - б) при выполнении научно-исследовательской работы: обзор научно-технической литературы, проведение патентного поиска, методика проведения экспериментального исследования и описание используемого оборудования; результаты экспериментов и их анализ;
- выводы и предложения.

Формой проведения зачета является индивидуальное собеседование обучающегося с

руководителем практики – руководителем выпускной квалификационной работы. По результатам собеседования обучающемуся выставляется зачет. Зачет по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не получившие зачет по практике, могут быть отчислены из, как имеющие академическую задолженность.

В период практики каждый обучающийся должен вести дневник практики, в котором кратко записывает проделанную работу, свои наблюдения и выводы. В начале дневника должны быть сделаны отметки о прохождении обучающихся вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте с подписями ответственных лиц. Дневник практики должен содержать характеристику с предприятия, в котором обучающийся проходил практику (описание проделанной работы, общую оценку качества его подготовки, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, умение работать со статистическими данными и др.). Заполненный дневник заверяется подписью руководителя практики от предприятия (приложение А)

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

Для установления соответствия уровня подготовки, обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств, включающий в себя отчетные документы: характеристику из организации, дневник, отчет по практике и перечень контрольных вопросов по каждому показателю сформированности компетенций для проведения промежуточной аттестации обучающихся (по итогам практики).

13.1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики

ИД-ЗУК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-ЗУК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	знания	Обучающийся должен знать: как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Дневник, отчет по практике. 1. Технологические требования к машинам и оборудованию для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. 2. Эксплуатационные требования к машинам и оборудованию для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. 3. Назначение и область применения оборудования. 4. Устройство и принцип действия оборудования. 5. Общие правила

			эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
	умения	Обучающийся должен уметь: решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<p>Дневник, отчет по практике.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к подготовке машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции к эксплуатации. 2. Основные функциональные обязанности персонала при эксплуатации машин и оборудования. 3. Порядок пуска машин и оборудования в работу. 4. Порядок работы при эксплуатации машин и оборудования. 5. Основные неисправности машин и оборудования, причины их возникновения. 6. Способы предотвращения и устранения основных неисправностей машин и оборудования.
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<p>Дневник, отчет по практике.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение оптимального технологического режима машин и оборудования. 2. Факторы, влияющие на технологический режим работы оборудования. 3. Типовые настройки и регулировки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на оптимальные технологические режимы. 4. Методы и технические средства для настройки машин и оборудования. 5. Причины корректировки технологического режима эксплуатации машин и оборудования.
ИД-4УК-2 Публично	знания	Обучающийся должен знать: как публично	<p>Дневник, отчет по практике.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к подготовке

представляет результаты решения конкретной задачи проекта		представляет результаты решения конкретной задачи проекта	машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции к эксплуатации. 2. Основные функциональные обязанности персонала при эксплуатации машин и оборудования. 3. Порядок пуска машин и оборудования в работу. 4. Порядок работы при эксплуатации машин и оборудования. 5. Основные неисправности машин и оборудования, причины их возникновения. 6. Способы предотвращения и устранения основных неисправностей машин и оборудования.
	умения	Обучающийся должен уметь: публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Дневник, отчет по практике. 1. Требования к подготовке машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции к эксплуатации. 2. Основные функциональные обязанности персонала при эксплуатации машин и оборудования. 3. Порядок пуска машин и оборудования в работу. 4. Порядок работы при эксплуатации машин и оборудования. 5. Основные неисправности машин и оборудования, причины их возникновения. 6. Способы предотвращения и устранения основных неисправностей машин и оборудования.
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Дневник, отчет по практике. 1. Требования к подготовке машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции к эксплуатации. 2. Основные функциональные

			обязанности персонала при эксплуатации машин и оборудования. 3. Порядок пуска машин и оборудования в работу. 4. Порядок работы при эксплуатации машин и оборудования. 5. Основные неисправности машин и оборудования, причины их возникновения. 6. Способы предотвращения и устранения основных неисправностей машин и оборудования.
--	--	--	--

13.2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей индикаторов достижения компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы.

ИД-ЗУК-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.04(Пд)–3.1	Обучающийся не знает как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Обучающийся слабо знает, как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Обучающийся знает, как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Обучающийся знает, как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
Б2.В.04(Пд)—У.1	Обучающийся не умеет решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Обучающийся слабо умеет решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Обучающийся умеет частично решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Обучающийся умеет решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
Б2.В.04(Пд)–Н.1	Обучающийся не владеет навыками решать конкретные задачи проекта	Обучающийся слабо владеет навыками решать конкретные задачи	Обучающийся частично владеет навыками	Обучающийся свободно владеет навыками

	заявленного качества и за установленное время	проекта заявленного качества и за установленное время	решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
--	---	---	--	--

ИД-4ук-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.04(Пд)–3.2	Обучающийся не знает как: публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся слабо знает, как публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся знает, как публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся знает, как публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Б2.В.04(Пд)–У.2	Обучающийся не умеет публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся слабо умеет публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся умеет частично публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся умеет публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Б2.В.04(Пд)–Н.2	Обучающийся не владеет навыками публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся слабо владеет навыками публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся владеет навыками публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Обучающийся свободно владеет навыками публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

13.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП

1. Методические указания для самостоятельной работы по преддипломной практике [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (академический бакалавриат, очная форма обучения) / сост. Силков С. И. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2016. – 28 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 22-23 (17 назв.). – 0,4 МВ. – Доступ из локальной сети. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/342.pdf>

Типовые контрольные вопросы к зачету с оценкой по практике

Наименование типовых контрольных вопросов по каждому показателю оценивания (формируемым ЗУН)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие требования предъявляются к изучаемому виду зерна при приеме на предприятии? 2. Какие основные пороки зерна наблюдаются при приеме? В чем причины их возникновения и пути их предотвращения и устранения? 3. Какие показатели качества зерна относятся к ботанико – физиологическим? 4. Что такое всхожесть зерна? 5. Что такое энергия прорастания зерна? 6. Какие показатели качества зерна относятся к органолептическим? 7. Что такое влажность зерна? 8. Что такое засоренность зерна? 9. Какие физические и химические показатели характеризуют качество зерен, образующих партию сырья? 10. Что такое стекловидность зерна? 11. Что такое зольность зерна? 12. Какова роль клетчатки и белка в оценке качества зерна? 	<p>ИД-ЗУК-2</p> <p>Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Каким образом осуществлялся контроль показателей качества зернового сырья, полуфабриката и готового продукта на предприятии? В чем его достоинства и недостатки? 2. Каков порядок сертификации готовых партий зерна на предприятии? 3. Какие показатели подлежат контролю при проведении сертификации зерна? Обоснуйте выбор показателей? 4. Как определить ботанико – физиологические показатели качества зерна? 5. Как определить органолептические показатели качества зерна? 6. Как определить влажность зерна? 7. Как определить засоренность зерна? 8. Как определить стекловидность зерна? 9. Как определить зольность зерна? 10. Как определить количество клетчатки в зерне? 11. Как определить количество белка в зерне? 12. Как определить количество и качество клейковины в пшенице? 13. Как определить выход муки? 14. В чем заключаются особенности технологической схемы обработки и хранения изучаемого вида зерна, применяемой на предприятии? Каковы ее достоинства и недостатки? 15. Какие процессы обработки и хранения зерна на предприятии требуют совершенствования? Что необходимо сделать для этого? Какие факторы, оказывают наиболее существенное влияние на качество обработки и хранения зерна? 	<p>ИД-4УК-2</p> <p>Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>

13.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций

Методические указания по практике с материалами, определяющими процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе прохождения практики, имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Методические указания для самостоятельной работы по преддипломной практике [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" (академический бакалавриат, очная форма обучения) / сост. Силков С. И. ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2016. – 28 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 22-23 (17 назв.). – 0,4 МВ. – Доступ из локальной сети. <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/342.pdf>

В разделе 12 настоящей программы представлены формы отчетности, обучающихся о прохождении практики (проверка отчета по практике).

13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестация

Вид аттестации: зачет с оценкой. Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по итогам проведения практики.

Промежуточная аттестация по итогам производственных практик, проходящих в летний период, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Формой аттестации итогов практики может быть индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики).

Форма аттестации итогов практики определяются утвержденной программой практики и доводится до сведения обучающихся перед началом практики.

По результатам зачета с оценкой обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», внесенные в зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

Результат зачета в зачетно-экзаменационную ведомость выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) в день его проведения. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Для проведения зачета руководитель по практической подготовке от кафедры (по виду практики) накануне получает в секретариате директората Института агроинженерии зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в секретариате директората Института агроинженерии выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) в экзаменационный лист. Руководитель по практической подготовке от кафедры (по виду практики) сдает экзаменационный лист в

секретариат директората Института агроинженерии в день проведения зачета или утром следующего дня.

До начала проведения промежуточной аттестации, обучающиеся сдают на профильную кафедру руководителю по практической подготовке от кафедры (по виду практики) отчетные документы: характеристику, дневник, отчет по практике. Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно».

Индивидуальный прием отчета руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики)

Руководителем по практической подготовке от кафедры (по виду практики) проводится зачет, на основе устных ответов обучающегося на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций и представленных ранее отчетных документов. Преподавателю предоставляется право задавать обучающемуся дополнительные вопросы в рамках программы практики. Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять 10 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Шкалы и критерии оценивания ответа, обучающегося представлены в таблице.

Вид аттестации: зачет с оценкой

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой теоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций
Оценка «хорошо»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой теоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций, незначительные затруднения и противоречия в ответах
Оценка «удовлетворительно»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация теоретической подготовки; - проявлены недостаточные умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций даны недостаточные, установлены затруднения при ответах
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: характеристики, дневника, отчета по практике;

	<ul style="list-style-type: none"> - слабая теоретическая подготовки; - отсутствуют умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - отсутствуют ответы на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций, допущены принципиальные ошибки
--	---

14. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики

а) Основная литература:

1. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211625>.

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-45217-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262469>.

б) Дополнительная литература:

1. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности : учебник / Е. М. Вобликов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-0971-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210731>.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112>

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393>

в) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для проведения практики

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

15. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- Техэксперт (информационно-справочная система).

Программное обеспечение: Операционная система Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine; Офисный пакет Microsoft OfficeStd 2019 RUS OLP NL Acdmc; Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPro 11.0; Антивирус Kaspersky Endpoint Security; Операционная система Astra Linux Special Edition.

16. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

а) Учебные аудитории

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (001).

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (002).

3. Лаборатория качества зерна и зернопродуктов; Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (271).

4. Лаборатория пищевых технологий; Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (272).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещение для самостоятельной работы (149).

б) Основное учебно-лабораторное оборудование

1. Автоклав 013803724 №1 ж2.
2. Варочный котел 013800747 №8 ж1.
3. Видеоплеер Супра 013800724 №14 ж1.
4. Волчок В2 013800994 №21 ж1.
5. Измельчитель 013800731 ж1.
6. Котел пароварочный 013800730 №48 ж1.
7. Куттер 4РИ35 013800749 №50 ж1.
8. Линия убоя 013803725 №51 ж1.
9. Печь коптильная 013800729 №65 ж1.
10. Рем комплект к коптильне 013800937 №97 ж1.
11. Сепаратор 013800748 №104 ж1.
12. Телевизор Фунай 013800737 №118 ж1.
13. Фаршмешалка б/у 013800977 №125 ж1.
14. Центрифуга 013803727 №128 ж1.
15. Шприц для колбасных изд 013800750 №134 ж1.
16. Мясорубка «Электа» 016301607 №19 ж2.
17. Жаровня чанная 013800842 №24 ж1.
18. Картофелечистка 013800979 №28 ж1.
19. Пресс шнеко маслоотделяющий 013800817 №72 ж1.
20. Рушильно Вальцевая Установка 013800818 №102 ж1.
21. Станок Вальцовый 013800989 №106 ж1.
22. Станок Шелушилн Сортировочный 013800843 №107 ж1.
23. Электрозаслонка 013800746.
24. Машина овощерезательная-протирачная МПР-350.
25. Рассев РЛ-1.
26. Рассев РЛ-3.
27. Соковыжималка KENWOOD JE-810.
28. Мясорубка KENWOOD MG 510.
29. Пароварка TEFAL VS 4001.
30. Комплект КОХЛ.
31. Печь муфельная ПМ-8.
32. Центрифуга лабораторная Универ ЦЛУ-1 «Орбита».

33. Стерилизатор воздушный ГПО-80 МО.
34. Мельница лабораторная ЛМЦ-1.
35. Прибор для определения объема хлеба ОХЛ.
36. Пурка ПХ-2 с весами.
37. Рефрактометр ИРФ.
38. Тестомесилка ЕТК.
39. Фотоколориметр КФК-3-01.
40. Центрифуга.
41. Электрошкаф СЭШ-3М.
42. Холодильник Свияга 410-1.
43. Шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н с вентилятором.
44. Компьютер Системный блок - 8 шт.
45. Intel® Pentium® CPU G630 @ 2.70GHz 2.69 ГГц, 1,70 ГБ ОЗУ, HDD 320 GB, беспроводной сетевой адаптер TL-WN781ND.
46. Монитор LG FLATRON w2043S.
47. Проектор Acer - 1 шт.
48. Точка доступа - 1 шт.
49. Коммутатор - 1 шт.
50. Экран настенный - 1 шт.
51. Мышь, клавиатура проводные - 8 шт.

Для проведения производственной практики обучающемуся необходимо ознакомиться с машинами и оборудованием в профильной организации.

1. Триер.
2. Вальцовый станок.
3. Рассев.
4. Тестомесильная машина.
5. Хлебопекарная печь.
6. Волчок.
7. Куттер.
8. Фаршемешалка.
9. Шприц для наполнения колбасных оболочек фаршем.
10. Термокамера.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Институт агроинженерии

Кафедра «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»

ОТЧЕТ
по учебной ознакомительной практике

Обучающийся _____ Иванов С.К.
(подпись, дата)

Группа _____

Место прохождения практики ООО МПК «Ромкор», Челябинская обл., г. Еманжелинск

Должность _____

Руководитель по практической подготовке
при проведении учебной ознакомительной практики _____
(подпись, дата) (Ф.И.О.)

Ответственный по практической подготовке
от профильной организации _____
(подпись, дата, печать организации) (Ф.И.О.)

Челябинск

20__

Зам. директору
по учебной работе
Института агроинженерии
Ческидова М.В.
обучающегося 445 группы
Иванова С.К.

заявление.

Прошу направить меня на учебную ознакомительную практику на предприятие ООО
МПК «Ромкор» (г. Еманжелинск), в соответствии с заключенным договором.

(Дата)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

В соответствии с приказом №__ от «__» _____ 20__ г. ответственным по практической подготовке от профильной организации при проведении производственной преддипломной практики обучающихся 3 курса Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий назначен

(Ф.И.О., должность)

Руководитель организации _____

(Ф.И.О., подпись, печать организации)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по практической подготовке при проведении производственной эксплуатационной практики
для обучающегося Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Обучающийся Иванов С.К.

Группа 445

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование практики: производственная преддипломная практика

Место прохождения практики ООО МПК «Ромкор», Челябинская обл., г. Еманжелинск

Тема индивидуального задания по практике:

Руководитель по практической подготовке
при проведении производственной
преддипломной практики
доцент каф. ТСМО и БЖ _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Согласовано:

Ответственный по практической подготовке
от профильной организации _____

(подпись, печать организации)

(Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

План-график

проведения производственной эксплуатационной практики в 20__ году
обучающихся Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
в организации ООО МПК «Ромкор», Челябинская обл., г. Еманжелинск

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Курс **1**

Наименование практики: **производственная преддипломная практика**

Сроки прохождения практики: _____

Виды планируемых работ в период прохождения практики в организации:

1. Изучить историю и структуру предприятия, ассортимент выпускаемой продукции.
2. Изучить технологию и оборудование для производства отдельного вида продукции.
3. Собрать аналитический материал для подготовки отчета по практике.
4. Подготовить отчет по практике.

Согласовано:

Руководитель
по практической подготовке
при проведении производственной
преддипломной
ознакомительной практики

_____ (Ф.И.О.)

«__» ____ 20__ г.

Ответственный
по практической подготовке
от профильной организации

_____ (Ф.И.О.)

(подпись, печать организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана обучающемуся 445 группы Института агроинженерии Иванову Сергею Константиновичу, проходившему практическую подготовку при проведении производственной преддипломной практики в качестве _____ в организации ООО МПК «Ромкор».

Характеристика на обучающегося из организации, в которой проводилась практика должна содержать сроки и место прохождения практики, выполненные им функциональные обязанности, его отношение к практике (исполнительность, добросовестность, соблюдение трудовой дисциплины, профессиональный интерес), общую оценку качества его подготовки, степень овладения практическими навыками, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, умение работать со статистическими данными и т.д.

Ответственный по практической подготовке

от профильной организации _____

(подпись, расшифровка, печать организации)

