

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 программный ключ:

654718f633077684ab95/bcdde1f6e02b861f463

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ОЖНО-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 УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(У) УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ 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

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1041 от 17.08.2020. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Настоящая программа практики составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель

Ассистент кафедры «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»

Д.И. Дегтярева

Рецензенты:

Кафедра «Эксплуатация машинно-тракторного парка, и технология и механизация животноводства», кандидат технических наук, доцент

В.Н. Николаев

Ведущий менеджер по персоналу
ООО «Объединение «Союзпищепром»

Н.Б. Гордеева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности»

«15» мая 2024 г. (протокол №9).

Зав. кафедрой «Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности», кандидат технических наук, доцент

А.В. Старунов

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института агроинженерии

«21» мая 2024 г. (протокол №5).

Председатель методической комиссии
Института агроинженерии ФГБОУ ВО
Южно-Уральский ГАУ, доктор
педагогических наук, доцент

Н.Г. Корнешук

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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 учебной ознакомительной практики являются:

- закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения;
- получение первичных профессиональных умений и навыков;
- ознакомление обучающихся с технологическим оборудованием и приемами работы на нем.

2. Задачи практики

Задачами учебной ознакомительной практики являются:

- ознакомление обучающегося с сущностью и социальной значимостью своей будущей профессии;
- ознакомление с основными способами производства хлебобулочных изделий;
- изучение основных терминов и понятий первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; - изучение методов повышения эффективности использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление с основами техники безопасности при выполнении работ, связанных с производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- приобретение навыков работы с научно-технической литературой и выполнение индивидуального задания;
- изучение методов исследования свойств сырья (полуфабрикатов или готовой продукции).

3. Вид, тип практики и формы ее проведения

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная.

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:

профессиональных:

- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1).

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

ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)
--	---

ИД-1ПК-1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	знания	Обучающийся должен знать: как разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь: разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 (Б2.В.01(У)) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Учебная ознакомительная практика базируется на освоении дисциплин «Экология», «Основы общей и неорганической химии», «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».

В результате изучения предшествующих дисциплин студент должен обладать знаниями, необходимыми при освоении учебной практики:

- технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основных процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- типовых методов оценки качества сырья и готовой продукции;
- устройства и принципа действия, правил эксплуатации основных видов машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения дисциплин: «Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования», «Надежность технологического оборудования», «Механизация и процессы переработки продукции растениеводства», «Механизация и процессы переработки продукции животноводства».

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.

Прохождение практики может осуществляться и на кафедре. Практика проводится после окончания теоретического обучения обучающихся и сдачи всех зачётов и экзаменов за первый курс.

6.1. Практика для обучающихся очной формы обучения проводится на 1 курсе, во 2 семестре, по окончании промежуточной аттестации.

6.2. Практика для обучающихся заочной формы обучения проводится на 2 курсе, в летнюю сессию, по окончании промежуточной аттестации.

7. Организация проведения практики

7.1 Руководители практики от кафедры:

- участвуют в разработке программы практики и индивидуальных заданий для обучающихся;
- устанавливают связь с руководителями практики от предприятий и совместно с ними составляют план проведения практики;
- обеспечивают проведение всех организационных мероприятий перед выездом обучающихся на практику;
- распределяют обучающихся по местам практики;
- осуществляют контроль соблюдения сроков прохождения практики и ее содержанием;
- осуществляют контроль обеспечения предприятием нормальных условий труда и быта студентов, за проведением с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности, а также выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов для курсового и дипломного проектирования;
- организуют отчетность обучающихся по результатам прохождения практики;
- оценивают результаты выполнения обучающимися - практикантами программы практики;
- отчитываются на кафедрах и представляют письменный отчет о проведении практики, вместе с замечаниями и предложениями по ее совершенствованию.

7.2 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 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.

7.3 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. Объём практики по очной форме обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

8.2. Объём 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 сельскохозяйственной продукции	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный	4	-	-	
2	Производственный (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)	-	92	8	Проверка дневника
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	-	-	4	Проверка 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 текущего контроля
		Организационные мероприятия, инструктаж по технике безопасности	Изучение технологии и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный	4	-	-	
2	Производственный	-	18	8	Проверка

	й (Практическая подготовка в период проведения практики в профильной организации)				а дневник а
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	-	-	88	Проверк а отчета по практике
Итого (акад. час.) 432		4	18	96	

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

Структура и организация труда на предприятии. Стандарты на зерновое сырье, продукты питания, направления их использования, особенности производства и хранения. Основные процессы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, стадии и операции технологического процесса. Технологические схемы, списочный состав оборудования технологических линий. Содержание труда на рабочем месте аппаратчика или оператора. Самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах в качестве аппаратчиков или операторов технологических линий по или их дублеров. Методы исследования свойств сырья (полуфабрикатов или готовой продукции)

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

1. Методические указания для самостоятельной работы по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [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. – 27 с.: ил., табл. – С прил. – Библиогр.: с. 20-21 (10 назв.). – 0,3 МВ. – Доступ из локальной сети <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/341.pdf>

Перед началом практики обучающимся выдаются темы индивидуальных заданий.

Примерные темы индивидуальных заданий

1. Технология производства сдобного теста.
2. Технология производства слоеного теста.
3. Технология производства пшеничного хлеба.
4. Технология производства ржаного хлеба.
5. Технология производства ржано-пшеничного хлеба.

6. Технология производства хлебобулочных изделий.
7. Технология производства мучных кондитерских изделий.
8. Технология производства овсяного печенья.
9. Технология производства сахарного печенья.
10. Технология производства крекера.
11. Технология производства шоколада.
12. Технология производства макаронных изделий.

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

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 обучающимися вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте с подписями ответственных лиц. Дневник практики должен содержать отзыв с предприятия, в котором обучающийся проходил практику (описание проделанной студентом работы, общую оценку качества его подготовки, умение контактировать с людьми, умение анализировать ситуацию, умение работать со статистическими данными и др.). Заполненный дневник заверяется подписью ответственного по практической подготовке от профильных организаций. В конце практики на основании дневника и материалов индивидуального задания каждый обучающийся обязан написать отчет, содержащий следующие разделы:

Титульный лист (приложение А). На титульном листе указать: Ф.И.О. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации.

Заявление обучающегося о направлении на производственную практику (приложение Б).

Договор о практической подготовке при проведении производственной технологической практики.

Приказ (выписка из приказа) о назначении ответственного по практической подготовке от профильной организации (приложение В). Указать: Ф.И.О. руководителя организации, его подпись, печать организации.

Индивидуальное задание (приложение Г). Указать: Ф.И.О. ответственного по практической подготовке от профильных организаций, его подпись, дата, печать организации.

План-график практической подготовки при проведении производственной технологической практики (приложение Д). Указать: Ф.И.О. руководителя организации (или ответственного по практической подготовке от профильной организации), его подпись, печать организации.

Содержание производственной практики и планируемые результаты практики. Приводится содержание производственной практики, планируемые результаты практики

(знания, умения и навыки по каждой из компетенций). Указать: Ф.И.О. ответственного по практической подготовке от профильной организации, его подпись, дата, печать организации.

Дневник практической подготовки при проведении производственной технологической практики обучающегося (приложение Е). Указать: Ф.И.О. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации.

Характеристика (приложение Ж). Указать: Ф.И.О. ответственного по практической подготовке от профильной организации, его подпись, дата, печать организации).

1. Характеристика условий работы предприятия.

1.1. История предприятия, его месторасположение.

1.2. Направление деятельности, мощность предприятия, основные поставщики сырья и конкуренты.

1.3. Структура и организация предприятия.

2. Общая характеристика оборудования технологической линии для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии.

2.1. Технологический процесс производства готовой продукции.

2.2. Машинно-аппаратная схема.

2.3. Спичный состав оборудования технологической линии и его характеристика.

2.4. План размещения оборудования в производственных помещениях.

2.5. Производственный контроль параметров технологического процесса, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования.

3. Устройство, эксплуатация и техническое обслуживание оборудования.

3.1. Назначение, устройство и принцип действия.

3.2. Эксплуатация оборудования, его настройка и регулировка.

3.3. Техническое обслуживание оборудования.

3.4. Карта организации труда на рабочем месте.

Выводы и рекомендации.

Список использованной литературы.

Формой аттестации итогов практики является индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры. Вид аттестации: зачет с оценкой.

Аттестация по итогам практики, проходящей в летний период после экзаменов, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Примерный объем отчета по практике составляет 20-25 страниц печатного текста формата А4. Каждый раздел отчета должен оформляться с новой страницы.

Зачет с оценкой по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

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

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не получившие зачет по практике, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом университета.

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

ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
<p>ИД-1ПК-1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	знания	<p>Обучающийся должен знать: как разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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.</p>
	умения	<p>Обучающийся должен уметь: разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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</p>

			оборудования.
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Дневник, отчет по практике. 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.

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-1_{ПК-1} Обеспечивает эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01(У)–3.1	Обучающийся не знает как разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства	Обучающийся слабо знает, как разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства	Обучающийся знает, как разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства	Обучающийся знает, как разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации

	продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Б2.В.01(У)–У.1	Обучающийся не умеет разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся слабо умеет разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся умеет разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
Б2.В.01(У)–Н.1	Обучающийся не владеет навыками разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся слабо владеет навыками разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся владеет навыками разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся свободно владеет навыками разработать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

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 учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [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. – 27 с.: ил., табл. – С прил. – Библиогр.: с. 20-21 (10 назв.). – 0,3 МВ. – Доступ из локальной сети <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/341.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
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 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?	ИД-1ПК-1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

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 учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [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. – 27 с.: ил., табл. – С прил. – Библиогр.: с. 20-21 (10 назв.). – 0,3 МВ. – Доступ из локальной сети <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/341.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; - 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 Шелушильн 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 243 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 эксплуатационной 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 _145

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование практики: учебная ознакомительная практика

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

Тема индивидуального задания по практике:

Руководитель по практической подготовке
при проведении производственной
эксплуатационной 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: **учебная ознакомительная 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 учебной
ознакомительной практики

_____ (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Ответственный
по практической подготовке
от профильной организации

_____ (Ф.И.О.)

(подпись, печать организации)

ДНЕВНИК

прохождения практической подготовки при проведении учебной ознакомительной практики

Иванова С.К. в организации ООО МПК «Ромкор»

№ п/п	Дата	Краткое описание выполненных работ
1	05.06.2023	Вводный инструктаж
2	05.06.2023	Инструктаж на рабочем месте

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю.

Ответственный по практической подготовке

от профильной организации _____

(подпись, расшифровка, печать организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана обучающемуся 143 группы Института агроинженерии Иванову Сергею Константиновичу, проходившему практическую подготовку при проведении производственной эксплуатационной 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)

