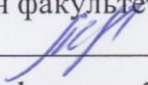


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ ФГБОУ ВО ЮЖНО – УРАЛЬСКИЙ ГАУ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета заочного обучения
 Э.Г. Мухамадиев
«07» февраля 2018 г.

Кафедра переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности

**Б2.В.02(П) ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки **35.03.06** **Агроинженерия**

Профиль **Технологическое оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Уровень высшего образования – **бакалавриат (академический)**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **заочная**

Челябинск
2018

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 20.10.2015 №1172, учебным планом и Положением о практике. Программа производственной технологической практики предназначена для подготовки бакалавриата по направлению подготовки **35.03.06 Агроинженерия, профиль – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

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

Составитель – кандидат биологических наук, доцент кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» Чаплинский В.В.

Рецензенты:

Качурин В.В., к.т.н., доцент, Южно-Уральский ГАУ;

Филонов В.Д., генеральный директор ООО «Объединение «Союзпищепром».

Программа практики обсуждена на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

05 февраля 2018 г. (протокол № 6).

Зав. кафедрой «Переработка
сельскохозяйственной продукции и
безопасность жизнедеятельности»
д.т.н., доцент

А.В. Богданов

Программа практики одобрена методической комиссией факультета заочного обучения

07 февраля 2018 г. (протокол № 5).

Председатель методической комиссии,
кандидат технических наук, доцент

Директор Научной библиотеки



А.Н. Козлов

Е.Л. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | Цели практики..... | 4 |
| 2. | Задачи практики | 4 |
| 3. | Вид практики, способы 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 | 5 |
| 5. | Место практики в структуре ОПОП | 5 |
| 6. | Место и время проведения практики..... | 6 |
| 7. | Организация проведения практики | 6 |
| 8. | Объем практики и ее продолжительность | 9 |
| 9. | Структура и содержание практики | 9 |
| | 9.1. Структура практики | 9 |
| | 9.2. Содержание практики..... | 10 |
| 10. | Научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые на практике | 10 |
| 11. | Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике | 10 |
| 12. | Охрана труда при прохождении практики..... | 11 |
| 13. | Формы отчетности по практике | 12 |
| 14. | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике | 13 |
| | 14.1. Компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП | 13 |
| | 14.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания | 14 |
| | 14.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП | 16 |
| | 14.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций | 17 |
| 15. | Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики | 19 |
| 16. | Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 20 |
| 17. | Материально-техническая база, необходимая для проведения практики..... | 21 |
| | Приложение..... | 22 |
| | Лист регистрации изменений | 29 |

1. Цели практики

Целями производственной практики являются:

- получение профессиональных умений по оборудованию и процессам переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
- приобретение опыта профессиональной деятельности, в том числе и для работы аппаратчиками или операторами на технологических линиях предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики являются:

- изучение состава сырья и готовых продуктов питания, производимых на предприятии;
- знакомство с особенностями ведения технологического процесса на предприятии;
- знакомство с устройством и техническим обслуживанием технологического, холодильного и вентиляционного оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, его настройкой, регулировкой и наладкой;
- сбор данных, необходимых для выполнения отчета по практике и будущего курсового проектирования.

3. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: производственная.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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:

- способностью использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы (ПК-6);
- готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок (ПК-8);
- способность использовать типовые технологии технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования (ПК-9);

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

| Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции) | Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН) | | |
|--|--|--|---|
| | знания | умения | навыки |
| ПК- 6 способностью использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся должен знать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы- (Б2.В.02(П) - 3.1) | Обучающийся должен уметь использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы- (.2.В.02(П) - У.1) | Обучающийся должен владеть методикой использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы- (Б2.В.02(П) - Н.1) |
| ПК- 8 готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся должен знать назначение, устройство и принцип действия, профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.02(П) - 3.2) | Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.02(П) – У2) | Обучающийся должен владеть методами профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.02(П) - Н.2) |
| ПК-9 способность использовать типовые технологии технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования | Обучающийся должен знать содержание труда на рабочем месте механика, слесаря по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажера-наладчика оборудования технологических линий- (Б2.В.02(П) - 3.3) | Обучающийся должен уметь проводить техническое обслуживание, ремонт и восстановление оборудования, его настройку, регулировку и наладку- (Б2.В.02(П) - У3) | Обучающийся должен владеть методами использования типовых технологий технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования- (Б2.В.02(П) - Н.3) |

5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к вариативной части Блока 2 (Б2.В.02(П)) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки **35.03.06 Агроинженерия**, профиль – **Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**.

Производственная практика базируется на освоении дисциплин: «Техника и технологии в сельском хозяйстве», «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Детали машин и основы конструирования».

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

- строение и свойства материалов, используемых при изготовлении технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- явления, происходящие в конструкционных материалах в условиях эксплуатации оборудования;
- устройство и техническое обслуживание основного оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, его настройки, регулировки и наладки.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения других

дисциплин: «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства».

6. Место и время проведения практики

Место проведения практики – предприятия, ведущие заготовку и контроль качества сырья (лаборатории), перерабатывающие предприятия. Перечень базовых предприятий, с которыми заключены договора:

- ООО МПК «Ромкор», г. Еманжелинск;
- ООО «Объединение «Союзпищепром», г. Челябинск;
- ООО «Завод «Челябторгтехника», г. Челябинск;
- ОАО «Южуралкондитер», г. Челябинск.

Практика проводится в межсессионный период после окончания теоретического обучения обучающихся и сдачи всех зачётов и экзаменов за третий курс.

7. Организация проведения практики

7.1. Для организации и проведения практики в университете создана система управления, функционирующая на постоянной основе. Для этого в составе учебно-методического управления выделен заведующий практикой, а на кафедрах – ответственные за практику, которые взаимодействуют в вопросах организации проведения практики в установленном порядке.

На заведующего практикой возлагается ответственность за разработку Положения о практике, документов отчетности практики, анализ состояния прохождения практики обучающимися и договорных условий с базовыми и другими предприятиями.

Кафедры представляют в деканаты факультетов и заведующему практикой списки преподавателей, назначаемых руководителями практики, и сведения о предприятиях (в том числе договоры, соглашения, гарантийные письма), где планируется прохождение практики.

Организация производственной практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки специалиста, бакалавра, магистранта.

7.2. Продолжительность и содержание практики определяются утвержденными учебными планами и программами практики.

7.3. Производственная практика проводится, как правило, на предприятиях, соответствующих направлению подготовки (специальности). В первую очередь это базовые предприятия и филиалы выпускающих кафедр. Практика на предприятиях осуществляется на основе договоров, заключаемых на срок от одного до пяти лет, в соответствии с которыми указанные предприятия обязаны предоставить места для прохождения практики студентов академии. В договоре университет и предприятие оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. В договоре предусматривается назначение руководителя практики от предприятия (из числа высококвалифицированных специалистов). Ответственность за поиск мест практики несут кафедры и деканаты факультетов.

Обучающиеся, заключившие с будущими работодателями договоры на целевую подготовку, как правило, производственную и преддипломную практики проходят на этих предприятиях.

С согласия деканата факультета место проведения практики может быть определено самим обучающимся. Для этого он должен предоставить свое заявление, гарантийное письмо

предприятия или заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение практики.

7.4. Допускается прохождение практики студентов в виде зарубежной стажировки и в составе специализированных студенческих отрядов.

7.5. Для руководства практикой обучающихся назначаются руководители практики из числа штатных преподавателей кафедр, ответственных за ее проведение в соответствии с рабочими учебными планами по направлениям подготовки (специальностям).

7.6. Для качественной организации практики исходные данные о практике (проект приказа, договоры с предприятиями, программы практики) должны быть представлены кафедрой в учебно-методическое управление (заведующему практикой) не позднее, чем за месяц до начала летней экзаменационной сессии.

7.7. Постоянные функции и обязанности структурных подразделений, должностных лиц и студентов в вопросах практики определяются в соответствии со следующим распределением функций и обязанностей:

7.7.1. Учебно-методическое управление (заведующий практикой):

- координирует деятельность структурных подразделений академии по вопросам практики;

- обеспечивает все организационные мероприятия и подготовку нормативных материалов, необходимых для проведения практики;

- осуществляет контроль проведения практики кафедрами, в соответствии с графиком учебного процесса, учебными планами и программами практик;

- осуществляет содействие заключению договоров с предприятиями на проведение практики студентов;

- организует и обеспечивает ведение единой системы учета базы договоров с предприятиями;

- ведет прием обучающихся по вышеуказанным вопросам.

7.7.2. Деканат факультета:

- организуют и осуществляют контроль проведения практики;

- изучают и обобщают итоги практики кафедр.

7.7.3. Кафедры:

- разрабатывают программы практики, требования отчетам обучающихся;

- осуществляют подбор руководителей практики;

- выявляют предприятия, в которых возможно прохождение практики, и готовят к заключению договора об ее проведении;

- организуют инструктивные занятия с обучающимися перед практикой и консультации во время практики;

- готовят приказы о практике обучающихся, с поименным перечислением студентов, с указанием предприятий, на базе которых проводится практика, и руководителей практики от кафедры;

- своевременно распределяют студентов по местам практики и обеспечивают их программами практики;

- изучают и обобщают отчетность по практике;

- представляют в учебно-методическое управление (заведующему практикой) и в деканаты отчет кафедры о практике.

7.7.4. 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 предоставление отзывов на обучающихся со стороны предприятий;
- 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.

7.7.5. 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;
- готовят характеристику на обучающихся со стороны предприятия и оценивают результаты выполнения студентами обязанностей практикантов.

7.7.6. 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;
- представляют руководителю отчет по практике;
- своевременно сдают руководителю зачет по практике.

7.7. Перед проведением практики в университете проводится вводный инструктаж обучающихся по технике безопасности, с оформлением соответствующих документов.

7.8. Сроки проведения практики устанавливаются университетом в соответствии с утвержденными учебными планами по каждой специальности (направлению подготовки) и годовым календарным учебным графиком. Производственная практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

7.9. Обучающимся, имеющим стаж практической работы по профилю подготовки не менее 1 года, а также студентам заочной формы обучения, имеющим среднее профессиональное образование по профилю подготовки и работающим по избранной специальности, по решению аттестационной комиссии, создаваемой на соответствующей кафедре, на основе промежуточной аттестации может быть зачтена производственная (за исключением преддипломной) практики. Зачет проводится по результатам собеседования, с предоставлением копии трудовой книжки, справки с места работы и с учетом знаний студентов, выявленных при промежуточной аттестации.

7.10. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики регламентируется соответствующими статьями Трудового кодекса Российской Федерации. Для лиц от 16 до 18 лет продолжительность рабочего дня не более 35 часов в неделю (ст.92 ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст.91 ТК РФ).

7.11. С момента зачисления обучающихся на период практики в штат предприятия на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующего на предприятии. Обучающийся - практикант должен быть ознакомлен с ними в установленном порядке.

7.12. 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

Общая трудоемкость практики составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часа (контактная работа – 144 часа, самостоятельная работа обучающихся – 104 часа, контроль – 4 часа). Продолжительность практики составляет 4 4/6 недель.

9. Структура и содержание практики

9.1. Структура практики

| № п.п. | Разделы (этапы) практики | Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах | | | | Формы текущего контроля |
|--------|--|--|--|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| | | Организационные мероприятия. Инструктаж по технике безопасности | Изучение технологии и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | Выполнение производственных заданий | Самостоятельная работа студентов | |
| 1 | Подготовительный этап: Организационные мероприятия, знакомство с документацией, инструктаж по технике безопасности | 4 | - | - | - | Регистрация в журнале |
| 2 | Производственный этап: выполнение индивидуального задания | - | 140 | 92 | 1 | Проверка ведения дневника |
| 3 | Заключительный этап: подготовка и защита отчета по практике | - | - | 12 | 3 | Проверка отчета по практике |
| | Итого: 252 ч. | 4 | 140 | 104 | 4 | |

9.2. Содержание практики

Структура и организация предприятия. Характеристика биологического сырья: особенности его приема и подготовки к переработке. Стадии и операции технологического процесса, их характеристика. Технологическая схема производственного процесса. Состав и план размещения оборудования в цехе. Карта рабочего места. Содержание труда на рабочем месте. Устройство и принцип действия закрепленного оборудования. Настройка, регулировка и наладка. Виды и периодичность технического обслуживания закрепленного оборудования. Структура ремонтного цикла. Самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах в качестве механиков, слесарей по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажеров-наладчиков оборудования технологических линий.

На подготовительном этапе руководителем выдается обучающемуся 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 выполняется систематизация информации, полученная во время прохождения практики, оформление отчета и подготовка к защите.

10. Научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые на практике

При прохождении практики в научных лабораториях и научно-производственных подразделениях обучающийся должен овладеть методикой наблюдения, сбора исходных данных, их систематизацией, методами измерений и обработки полученных результатов.

При прохождении практики в научно-производственных подразделениях студент изучает методику сбора информации, обработку ее и методы анализа технического состояния технологического, холодильного и вентиляционного оборудования или отдельных компонентов с получением определенных выводов или рекомендаций.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (академический бакалавриат, заочная форма обучения, набор 2018 года) / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2018. – 34 с. – Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/339.pdf>

Перед началом практики каждый студент получает индивидуальное задание по одной из тем:

1. Оборудование для уоя крупного рогатого скота и разделки туш.
2. Оборудование для уоя свиней и разделки туш.

3. Оборудование для убоя кур и разделки тушек.
4. Оборудование для измельчения мяса.
5. Оборудование для составления мясного фарша.
6. Оборудование для наполнения колбасных батонов фаршем.
7. Оборудование для термической обработки колбасных изделий.
8. Оборудование для закатывания консервных банок.
9. Оборудование для производства вареных колбас.
10. Оборудование для производства сосисок.
11. Оборудование для производства сарделек.
12. Оборудование для производства полукопченых колбас.
13. Оборудование для производства варено-копченых колбас.
14. Оборудование для производства сырокопченых колбас.
15. Оборудование для производства мясных деликатесов.
16. Оборудование для производства мясных консервов.
17. Оборудование для производства пельменей.
18. Оборудование для производства пшеничной муки.
19. Оборудование для производства ржаной муки.
20. Оборудование для производства гречневой крупы.
21. Оборудование для производства овсяной крупы.
22. Оборудование для производства перловой крупы.
23. Оборудование для производства кукурузной крупы.
24. Оборудование для производства гороховой крупы.
25. Оборудование для производства комбикормов.
26. Оборудование для производства подсолнечного масла.
27. Оборудование для производства пшеничного хлеба.
28. Оборудование для производства ржаного хлеба.
29. Оборудование для производства хлебобулочных изделий.
30. Оборудование для производства макаронных изделий.

12. Охрана труда при прохождении практики

Перед началом практики обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности, который проводится преподавателем кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции 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 студента 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.

13. 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 студентами 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 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 руководителя практики от предприятия. 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 на проведение практики.

Выписка из приказа о назначении руководителя практики от предприятия (приложение В). Указать: Ф.И.О. руководителя организации, его подпись, печать организации.

Индивидуальное задание (приложение Г). Указать: Ф.И.О. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации.

План-график проведения производственной практики (приложение Д). Указать: Ф.И.О. руководителя организации (или руководителя практики от 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. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации.

Дневник прохождения практики обучающегося (приложение Е). Указать: Ф.И.О. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации.

Характеристика (приложение Ж). Указать: Ф.И.О. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации)

Ведомость прохождения инструктажа по безопасности труда (подпись обучающегося).

1. Характеристика условий работы предприятия.

1.1. История создания 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. Списочный состав оборудования технологической линии и его характеристика.

2.2. План размещения оборудования в производственных помещениях.

3. Устройство и техническое обслуживание оборудования.

3.1. Назначение, устройство и принцип действия.

3.2. Настройка, регулировка и наладка.

3.3. Виды и периодичность технического обслуживания, структура ремонтного цикла.

3.4. Порядок проведения технического обслуживания.

3.5. Карта организации труда на рабочем месте.

Выводы и рекомендации.

Список источников.

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.

14. 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).

14.1. Компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Компетенции (ПК-6, ПК-8, ПК-9) по практике формируются на продвинутом этапе.

| Контролируемые компетенции | Планируемые результаты обучения при прохождении практики | | |
|--|--|--|---|
| | знания | умения | навыки |
| ПК- 6 способностью использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся должен знать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы- (Б2.В.02(П) - 3.1) | Обучающийся должен уметь использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы- (Б.2.В.02(П) - У.1) | Обучающийся должен владеть методикой использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы- (Б2.В.02(П) - Н.1) |
| ПК- 8 готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся должен знать назначение, устройство и принцип действия, профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.02(П) - 3.2) | Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.02(П) – У2) | Обучающийся должен владеть методами профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.02(П) - Н.2) |
| ПК-9 способность использовать типовые технологии технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования | Обучающийся должен знать содержание труда на рабочем месте механика, слесаря по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажера-наладчика оборудования технологических линий- (Б2.В.02(П) - 3.3) | Обучающийся должен уметь проводить техническое обслуживание, ремонт и восстановление оборудования, его настройку, регулировку и наладку- (Б2.В.02(П) - У3) | Обучающийся должен владеть методами использования типовых технологий технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования- (Б2.В.02(П) - Н.3) |

14.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

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

| Показатели оценивания (ЗУН) | Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики | | | |
|-----------------------------|--|---|---|---|
| | Недостаточный уровень | Достаточный уровень | Средний уровень | Высокий уровень |
| Б.2.В.02 (П) - 3.1 | Обучающийся не знает информационные технологии при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся слабо знает информационные технологии при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся знает информационные технологии при проектировании машин и организации их работы с незначительными ошибками и отдельными пробелами | Обучающийся знает информационные технологии при проектировании машин и организации их работы с требуемой степенью полноты и точности |
| Б2.В.02 (П) - 3.2 | Обучающийся не знает назначение, устройство и принцип действия, профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся слабо знает назначение, устройство и принцип действия, профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся знает назначение, устройство и принцип действия, профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок с незначительными ошибками и отдельными пробелами | Обучающийся знает назначение, устройство и принцип действия, профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок с требуемой степенью полноты и точности |
| Б2.В.02 (П) - 3.3 | Обучающийся не знает содержание труда на рабочем месте механика, слесаря по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажера-наладчика оборудования технологических линий | Обучающийся слабо знает содержание труда на рабочем месте механика, слесаря по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажера-наладчика оборудования технологических линий | Обучающийся знает содержание труда на рабочем месте механика, слесаря по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажера-наладчика оборудования технологических линий с незначительными ошибками и отдельными пробелами | Обучающийся знает содержание труда на рабочем месте механика, слесаря по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажера-наладчика оборудования технологических линий с требуемой степенью полноты и точности |
| Б2.В.02 (П) - У.1 | Обучающийся не умеет использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся слабо умеет использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся умеет использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы с незначительными | Обучающийся умеет использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы |

| | | работы | затруднениями | |
|-----------------------|---|--|---|---|
| Б2.В.02 (П) – У2 | Обучающийся не умеет осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся слабо умеет осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся умеет осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок с незначительными затруднениями | Обучающийся умеет осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок с требуемой степенью полноты и точности |
| Б2.В.02 (П) - У.3 | Обучающийся не умеет проводить техническое обслуживание, ремонт и восстановление оборудования, его настройку, регулировку и наладку | Обучающийся слабо умеет проводить техническое обслуживание, ремонт и восстановление оборудования, его настройку, регулировку и наладку | Обучающийся умеет проводить техническое обслуживание, ремонт и восстановление оборудования, его настройку, регулировку и наладку с незначительными затруднениями | Обучающийся умеет проводить техническое обслуживание, ремонт и восстановление оборудования, его настройку, регулировку и наладку |
| Б2.В.02 (П) - Н.10 | Обучающийся не владеет навыками использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся слабо владеет навыками использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы | Обучающийся владеет навыками использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы с небольшими затруднениями | Обучающийся свободно владеет навыками использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы |
| Б2.В.02 (П) - Н.2 | Обучающийся не владеет навыками профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся слабо владеет навыками профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок | Обучающийся владеет навыками профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок с небольшими затруднениями | Обучающийся свободно владеет навыками профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок |
| Б2.В.02 (П) - Н.3 | Обучающийся не владеет навыками использования типовых технологий технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования | Обучающийся слабо владеет навыками использования типовых технологий технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования | Обучающийся владеет навыками использования типовых технологий технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования с небольшими затруднениями | Обучающийся свободно владеет навыками использования типовых технологий технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования |

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

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (академический бакалавриат, заочная форма обучения, набор 2018 года) / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2018. – 34 с. – Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/339.pdf>

Список типовых контрольных вопросов по каждому показателю сформированности компетенций

Для проведения аттестации по итогам производственной практики разработаны контрольные вопросы:

ПК – 6:

(Б.2.В.02(П) – 3.1)

1. Что понимают под информационными технологиями?
2. В чем заключаются достоинства использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы?
3. Каковы недостатки использования информационных технологий при проектировании машин?
4. Какие существуют этапы использования информационных технологий при проектировании машин?

(Б.2.В.02(П) – У.1)

1. Какие категории работников применяют информационные технологии при проектировании оборудования?
2. Каким образом используют информационные технологии при организации работы технологического оборудования?
3. Какие типовые ошибки совершаются при использовании информационных технологий проектировании машин?

(Б.2.В.02(П) – Н.1)

1. Какие профессиональные навыки необходимы при использовании информационных технологий для проектирования машин и организации их работы?
2. Как оценивают эффективность использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы?
3. Как проводят анализ результатов использования информационных технологий при проектировании машин и организации их работы?

ПК – 8:

(Б.2.В.02(П) – 3.2)

1. Что понимают под профессиональной эксплуатацией машин и оборудования?
2. В чем заключается особенность эксплуатации электроустановок?
3. Какова типовая последовательность пуска оборудования?
4. Какие функциональные узлы входят в типовое оборудование?
5. Что относят к принципу действия технологического оборудования?
6. Из каких основных элементов состоит изучаемое оборудование? В чем заключается принцип его действия?

(Б.2.В.02(П) – У.2)

1. Как осуществляют профессиональную эксплуатацию рассматриваемого оборудования?
2. В каких конструктивных элементах электроустановок часто наблюдаются отказы?
3. Какие мероприятия повышают эффективность эксплуатации оборудования?
4. Какие опасные производственные факторы имеют место при эксплуатации оборудования?

(Б.2.В.02(П) – Н.2)

1. Какими профессиональными качествами необходимо обладать для эффективной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок?
 2. Как оценивают эффективность эксплуатации рассматриваемого оборудования?
 3. Какие нарушения наблюдаются при эксплуатации рассматриваемого оборудования?
- ПК – 9:

(Б.2.В.02(П) – 3.3)

1. Каковы особенности составления карты организации труда на конкретном рабочем месте?
2. Каковы функциональные обязанности наладчика оборудования технологических линий?
3. Какие возрастные и квалификационные требования предъявляют к наладчику оборудования?

(Б.2.В.02(П) – У.3)

1. Какие факторы влияют на периодичность проведения технического обслуживания рассматриваемого оборудования?
2. Какие операции проводят при капитальном ремонте рассматриваемого оборудования?
3. Как производится настройка и регулировка оборудования на оптимальный технологический режим?

(Б.2.В.02(П) – Н.3)

1. Какие навыки необходимы при применении типовых технологий технического обслуживания оборудования?
2. Как повысить эффективность текущего ремонта рассматриваемого оборудования?
3. Какие элементы рассматриваемого оборудования обычно резервируют для сокращения времени простоя?
4. В чем заключается особенность технического обслуживания электроустановок?

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

Учебно-методические указания по практике с материалами, определяющими процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования 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 производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (академический бакалавриат, заочная форма обучения, набор 2018 года) / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2018. – 34 с. – Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/339.pdf>

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики находятся в разделе 13 настоящей программы.

Вид и процедуры промежуточной аттестации

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

Для практик всех видов (учебных, педагогических, преддипломных), промежуточная аттестация проводится в недельный срок после их завершения. Аттестация по итогам производственных практик, проходящих в летний период после экзаменов, осуществляется не позднее месяца с начала очередного семестра.

Формой аттестации итогов практики является индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры.

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», результат зачета в зачетную книжку выставляется руководителем практики от кафедры, в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Для проведения зачета с оценкой руководитель практики от кафедры накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет с оценкой обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют руководителю практики от кафедры.

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

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

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по практике, в деканате выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем практики в зачетную книжку и экзаменационный лист. Руководитель практики от кафедры сдает экзаменационный лист в деканат в день проведения зачета или утром следующего дня.

Отсутствие хотя бы одного из документов (положительной характеристики, дневника, отчета по практике) автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно».

Индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры

Руководителем практики от кафедры проводится зачет с оценкой, 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» | <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой общетеоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций |
| Оценка «хорошо» | <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой общетеоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций, незначительные затруднения и противоречия в ответах |
| Оценка «удовлетворительно» | <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация общетеоретической подготовки; - проявлены недостаточные умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций даны недостаточные, установлены затруднения при ответах |
| Оценка «неудовлетворительно» | <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие или положительной характеристики, или дневника, или отчета по практике; - слабая общетеоретическая подготовки; - умения обобщать, анализировать материал, делать выводы отсутствуют; - отсутствуют ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций, допущены принципиальные ошибки |

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

а) Основная литература:

1. Вобликов Е.М. Технология элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / Е. М. Вобликов. Москва: Лань, 2010.- 378 с., [16] л. цв. ил. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=579.

2. Макаров В. А. Технологическое обеспечение качества [Электронный ресурс] / В.А. Макаров; О.Г. Драгина; М.И. Седых; П.С. Белов - М.|Берлин: Директ-Медиа, 2015 - 101 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275752>.

3. Хозяев И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств

[Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.А. Хозяев - Москва: Лань, 2011 - 272 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4128

б) Дополнительная литература:

1. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс]: / Бредихин С.А., Бредихин А.С., Жуков В.Г., Космодемьянский Ю.В. – Москва: Лань, 2014. – 544 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50164.

2. Киселев, Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. – Москва: Лань, 2012. – 448 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

<https://e.lanbook.com/book/4978>.

в) Периодические издания:

«Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Достижения науки и техники в АПК», «Механизация и электрификация сельского хозяйства», «Техника в сельском хозяйстве», «Техника и оборудование для села», «Хлебопродукты».

**г) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,
необходимые для проведения практики:**

1. Обработка и хранение зерна после уборки. [ekonow.ru > farming...zerno /131-obrabotka-zerna.html](http://ekonow.ru/farming...zerno/131-obrabotka-zerna.html).

2. Обработка и хранение зерна. Статьи про зерно. [sibangar.ru > Статьи-про-зерно /
Обработка-и-хранение](http://sibangar.ru/Статьи-про-зерно/).

3. Оборудование для переработки мяса. uralupak.ru.

4. Мясоперерабатывающее оборудование. «Машкомплект». oborudmash.ru.

5. Хлебпром – продукты питания. hlebprom.ru.

6. Управление «Спецэлеватормеломонтаж». semm-chel.narod.ru.

7. Варненский комбинат хлебопродуктов. varnaspp.ru.

8. ОАО «Первый хлебокомбинат». 1.hleb.ru.

9. Агрофирма «Ариант», ОАО. Официальный сайт. ariant-agro.ru.

10. Равис – птицефабрика Сосновская. ravisagro.ru.

11. ОАО «Чебаркульский молочный завод» milk74.ru.

12. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoургау.рф>

13. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

14. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

**16. 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:

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы);

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);

Программное обеспечение: Kompas, AutoCad.

17. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для полноценного прохождения производственной практики на предприятии студенту необходимо ознакомиться со следующим оборудованием для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

1. Триер.
2. Вальцовый станок.
3. Рассев.
4. Тестомесильная машина.
5. Хлебопекарный шкаф.
6. Волчок.
7. Кутгер.
8. Фаршемешалка.
9. Шприц для наполнения колбасных оболочек фаршем.
10. Термокамера универсальная.
11. Холодильная камера.

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

Факультет _____
(наименование факультета)

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

ОТЧЕТ
по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

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

Группа _____

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

Должность _____

Руководитель практики:

от университета _____
(подпись, дата) (Ф.И.О.)

от предприятия _____
(подпись, дата, расшифровка подписи, печать организации)

Челябинск

20__

Декану факультета _____

(наименование факультета)

(Ф.И.О.)

студента _____ группы

Иванова С.К.

заявление.

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

(Дата)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

В соответствии с приказом №___ от «__» _____ 20__ г. руководителем производственной практики от предприятия студентов 3 курса Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, направление подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» назначен

(Ф.И.О., должность)

Руководитель организации _____

(Ф.И.О., подпись, печать организации)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на практику для студента 3 курса факультета _____

(наименование факультета)

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Институт агроинженерии

Факультет _____

Студент Иванов С.К.

Группа ____

Направление подготовки 35.03.06 «Агроинженерия»

Профиль подготовки «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (академический бакалавриат)

Наименование практики: производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

Тема индивидуального задания по практике:

Руководитель практики от университета

доцент каф. ПСХП и БЖ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Согласовано:

Руководитель практики от предприятия

_____ (Ф.И.О.)
(подпись, расшифровка, печать организации)

«__» _____ 20__ г.

План-график
проведения производственной практики в 20__ году
студентов Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
на предприятии ООО МПК «Ромкор», Челябинская обл., г. Еманжелинск

Направление подготовки **35.03.06 «Агроинженерия»**

Профиль – **«Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования – **бакалавриат (академический)**

Курс **3**

Наименование практики: **производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Сроки прохождения практики: _____

Виды планируемых работ в период прохождения практики в организации:

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

Согласовано:

Руководитель практики от университета

_____ (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

Руководитель организации

(руководитель практики от предприятия)

(подпись, расшифровка, печать организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана студенту ___ группы факультета _____ Иванову С.К., проходившему производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в качестве укладчика-упаковщика на предприятии 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., информацию на сформированность компетенций, предусмотренных программой практики.

Руководитель практики от предприятия _____
(подпись, расшифровка, печать организации)

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 Агроинженерия, профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (академический бакалавриат) заочной формы обучения

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и учебным планом ФГБОУ ВО ЮУрГАУ.

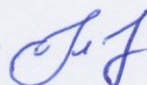
В программе приведены цели и задачи практики, ее содержание, место и время проведения. Производственная практика способствует приобретению обучающимися компетенций для будущей профессиональной деятельности, ознакомлению с особенностями технологического процесса на предприятии, устройством и техническим обслуживанием оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, его настройками и регулировками.

Структура и содержание практики позволяют обучающимся закрепить и систематизировать знания, полученные в процессе обучения, приобрести умения и навыки в соответствии с видами профессиональной деятельности, подготовиться к более углубленному усвоению теоретических знаний по профессиональным дисциплинам.

Считаю, что программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности может быть рекомендована для бакалавров по направлению подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль - «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и использована в учебном процессе.

Рецензент:

Кандидат технических наук, доцент кафедры
«Технология и организация технического сервиса»
Южно-Уральского ГАУ



В.В. Качурин

Рецензия

на программу производственной практики для студентов 2-го курса направления
**35.03.06 «Агроинженерия» профиль «Технологическое оборудование
для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»**
(академический бакалавриат, формы обучения – очная и заочная)

Составитель программы – кандидат биологических наук, доцент кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» института агроинженерии Южно Уральского ГАУ Чаплинский В.В.

Представленная программа содержит все структурные компоненты, содержание которых полностью раскрыто. Пояснительная записка раскрывает новизну программы, которая заключается в использовании авторской системы.

В программе практики представлены цели и задачи практики, организация и её содержание.

Целями производственной практики являются получение профессиональных умений по процессам переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, производства продуктов питания, и приобретение опыта профессиональной деятельности, в том числе и для работы аппаратчиками или операторами на технологических линиях предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

Задачами производственной практики являются:

- изучение состава сырья и готовых продуктов питания, производимых на предприятии;
- знакомство с особенностями ведения технологического процесса на предприятии;
- знакомство с устройством и техническим обслуживанием технологического, холодильного и вентиляционного оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, его настройкой, регулировкой и наладкой;
- сбор данных, необходимых для выполнения отчета по практике и будущего курсового проектирования.

Методическое обеспечение программы определяется перечнем необходимых условий и пособий для успешной реализации содержания программы. Наличествующая методическая база позволяет полностью реализовать данную программу, что подтверждается высокими учебными результатами обучающихся данного направления.

Список литературы состоит из 3-х разделов: основная литература, дополнительная литература и методические разработки автора программы и педагогов кафедры.

Однако в программе не достаточно учтены особенности предприятий при определении индивидуального задания студента на практику.

Вывод: Программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 20.10.2015 №1172, учебным планом и Положением о практике и может быть использована для подготовки бакалавра по направлению **35.03.06 Агроинженерия, профиль – Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

Генеральный директор
ООО «Объединение» Союзпищепром»



Филонов В.Д.