

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 ТС в АПК

С. А. Барышников

18 марта 2019 г.

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

Б2. В. 01(У) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

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

квалификация - **бакалавр**

Форма обучения - **очная**

Челябинск
2019

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.03.2015 № 211, учебным планом и Положением о практике. Программа учебной практики предназначена для подготовки бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья**
профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Составители – к. с.-х. н., доцент кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» Силков С.И.,
ассистент кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» Евченко В.В.

Рецензенты:

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

Молоканова Ю.Е., директор по планированию и развитию персонала ООО «Объединение» Союзпищепром».

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

4 марта 2019 г. (протокол № 7).

Зав. кафедрой «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»,
доктор технических наук, доцент



А.В. Богданов

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета технического сервиса в агропромышленном комплексе

18 марта 2019 г. (протокол № 7).

Председатель методической
комиссии
факультета технического сервиса
в агропромышленном комплексе,
доктор филологических наук, доцент



О.И. Халупо

Директор Научной библиотеки



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	5
	4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	5
	4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики	5
5.	Место практики в структуре ОПОП	6
6.	Место и время проведения практики	7
7.	Организация проведения практики	7
8.	Объем практики и ее продолжительность	10
9.	Структура и содержание практики	10
	9.1 Структура практики	11
	9.2. Содержание практики	11
10.	Научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые на практике	11
11.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике	12
12.	Охрана труда при прохождении практики	12
13.	Формы отчетности по практике	13
14.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	14
	14.1.Компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	14
	14.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	15
	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	19
	14.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	20
15.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики	22
16.	Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
17.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	24
	Лист регистрации изменений	

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики являются:

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Получение первичных профессиональных умений и навыков.
3. Ознакомление обучающихся с технологическим оборудованием и приемами работы на нем.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной 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;
- 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. Виды практики, способы и формы проведения учебной практики

Вид практики: учебная.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (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-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	знать стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению Б2.В.01(У) - 3.1	уметь осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве Б2.В.01(У) - У.1	методами теххимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта Б2.В.01(У) - Н.1
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	знать требования нормативной документации продуктов питания из растительного сырья Б2.В.01(У) - 3.2...	уметь обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации Б2.В.01(У) – У2	владеть методикой определения качества продуктов питания из растительного сырья Б2.В.01(У) - Н.2
ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	знать публикации в профессиональной периодике Б2.В.01(У) - 3.3	уметь работать с публикациями в профессиональной периодике Б2.В.01(У) - У.3	владеть навыками работы с публикациями в профессиональной периодике Б2.В.01(У) - Н.3

5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к вариативной части Блока 2 (Б2.В.01(У)) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья**; профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Учебная 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».

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения других дисциплин: «Биохимия продуктов питания», «Пищевая микробиология», «Микробиология», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Физика».

При проведении производственных практик на старших курсах используются знания, умения и навыки, полученные обучающимися в период учебной практики.

6. Место и время проведения практики

Место проведения практики – предприятия, ведущие заготовку и контроль качества зерна (лаборатории), зерноочистительные, зерноперерабатывающие комплексы и элеваторы. Практика, как правило, проводится на базовых предприятиях. Перечень базовых предприятий, с которыми заключены договора:

ОАО «Южуралкондитер», г. Челябинск;

- ОАО «Союзпищепром», г. Челябинск;

Предполагаемые базовые предприятия:

- ОАО «Первый хлебокомбинат», 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.

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 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.

7.2 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;
- готовят отзыв на обучающихся со стороны предприятия и оценивают результаты выполнения студентами обязанностей практикантов.

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

7.4 В соответствии с ФГОС ВО п. 3.4 «При реализации программы бакалавриата организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограничительными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

8. Объем практики и ее продолжительность

Объем практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.		Виды производственной практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
Продолжительность практики составляет 4 недели.		9. Структура и содержание практики			
Разделы (этапы) практики		9.1. Структура практики			
№ п.п.		Ознакомительные лекции. Инструктаж по технике безопасности	Приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания;	Самостоятельная работа студентов	
1	Подготовительный этап: Организационные мероприятия, знакомство с	4	-	-	Регистрация в журнале

	документацией, экскурсия на предприятие, инструктаж по технике безопасности				
2	Производственный этап: выполнение индивидуального задания	-	140	66	Проверка ведения дневника
3	Заключительный этап: подготовка и защита отчета по практике	-	-	6	Зачет
	Итого: 216 час.	4	140	72	

9.2 Содержание учебной 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.

10. Образовательные, 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

На кафедре имеются методические указания для обеспечения самостоятельной работы студентов 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, 2019. – 28 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 20-22 (10 назв.). – 0,3 МВ. – [Доступ из локальной сети. – http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/351.pdf](http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/351.pdf)

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

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.

12. 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.

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

При прохождении практики на профильном предприятии обучающиеся предоставляют характеристику, дневник и отчет по практике. При прохождении практики на кафедре – отчет 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 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 руководителя практики от предприятия (приложение А). В конце практики на основании дневника и материалов индивидуального задания каждый обучающийся обязан написать отчет, содержащий следующие разделы:

Титульный лист (приложение Б).

Выписка из приказа о приеме на работу (приложение В).

Индивидуальное задание на практику (приложение Г).

Характеристика (приложение Д).

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.
- Аттестация по итогам практики, осуществляется в последний день ее прохождения.

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-1, ПК-8, ПК-9) по практике формируются на базовом этапе.

Контролируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Контролируемые результаты обучения при прохождении практики		
	знания	умения	навыки
ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	знать стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению (Б2.В.01(У) - 3.2) ...	уметь осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве (Б2.В.01(У) – У2)	методами теххимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта (Б2.В.01(У) - Н.2)

ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	знать сферу производства, вид продукции, вид оборудования и др. параметры (Б2.В.01(У) - 3.2)	уметь обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (Б2.В.01(У) - У.2)	владеть методикой определения качества продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.01(У) - Н.2)
ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	знать публикации в профессиональной периодике (Б2.В.01(У) - 3.3)	уметь использовать в практической деятельности специализированные знания публикуемые в профессиональной периодике (Б2.В.01(ПУ) - У.3)	владеть навыками использования специализированных знаний публикуемых в профессиональной периодике (Б2.В.01(У) - Н.3)

14.2. Описание показателей и критериев 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 «не зачтено». 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
Б2.В.01(У) - 3.1	Обучающийся не знает стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению	Обучающийся слабо знает стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению	Обучающийся знает стандарты на зерновое сырье, направления его использования и особенности приема и подготовки к обработке и хранению	Обучающийся знает стандарты на зерновое сырье, направления его использовани я и особенности приема и

			незначительными ошибками и отдельными пробелами	подготовки к обработке и хранению с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01 (У) - 3.2	Обучающийся не знает сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры	Обучающийся слабо знает сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры	Обучающийся знает сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01 (У) - 3.3	Обучающийся не знает публикации в профессиональн ой периодике	Обучающийся слабо знает публикации в профессиональн ой периодике	Обучающийся знает публикации в профессиональн ой периодике с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает публикации в профессиональ ной периодике с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01(У) – У1	Обучающийся не умеет осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве	Обучающийся слабо умеет осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве	Обучающийся умеет осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве С незначительными затруднениями	Обучающийся умеет осуществлять контроль показателей качества исходного сырья, полуфабрикат а и готового продукта при производстве с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01 (У) - У.2	Обучающийся не умеет обеспечивать качество продуктов питания из	Обучающийся слабо умеет обеспечивать качество продуктов питания из	Обучающийся умеет обеспечивать качество продуктов питания из	Обучающийся умеет обеспечивать качество продуктов питания из

	растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка с незначительными затруднениями	растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям и рынка с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01 (У) - У.3	Обучающийся не умеет использовать в практической деятельности специализированные знания публикуемые в профессиональной периодике	Обучающийся слабо умеет использовать в практической деятельности специализированные знания публикуемые в профессиональной периодике	Обучающийся умеет использовать в практической деятельности специализированные знания публикуемые в профессиональной периодике с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать в практической деятельности специализированные знания публикуемые в профессиональной периодике с требуемой степенью полноты и точности
Б.2.В.01 (У) - Н.1	Обучающийся не владеет методами технохимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта	Обучающийся слабо владеет методами технохимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта	Обучающийся владеет методами технохимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методами технохимического контроля качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01 (У) - Н.2	Обучающийся не владеет методикой определения	Обучающийся слабо владеет методикой определения	Обучающийся владеет определением качества	Обучающийся свободно владеет методикой

	качества продуктов питания из растительного сырья	качества продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья с небольшими затруднениями	определения качества продуктов питания из растительного сырья с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01 (У) - Н.3	Обучающийся не владеет навыками использования специализиро- ванных знаний публикуемых в профессиональ- ной периодике	Обучающийся слабо владеет навыками использования специализирован- ных знаний публикуемых в профессиональ- ной периодике	Обучающийся владеет навыками использования специализирован- ных знаний публикуемых в профессиональ- ной периодике с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками использовани- я специализиро- ванных знаний публикуемых в профессионал- ьной периодике с требуемой степенью полноты и точности

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 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, 2019. – 28 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 20-22 (10 назв.). – 0,3 МВ. – [Доступ из локальной сети.](http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/351.pdf) – <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/351.pdf>

Список контрольных вопросов по каждому показателю сформированности компетенций

Для проведения аттестации по итогам учебной практики разработаны контрольные вопросы:

ПК – 1:

1. Какие требования предъявляются к изучаемому виду зерна при приеме на предприятии?

2. Какие основные пороки зерна наблюдаются при приеме? В чем причины их возникновения и пути их предотвращения и устранения?

3. Какие показатели качества зерна относятся к ботанико – физиологическим?

4. Что такое всхожесть зерна?

5. Что такое энергия прорастания зерна?

6. Какие показатели качества зерна относятся к органолептическим?

7. Что такое влажность зерна?

8. Что такое засоренность зерна?

9. Какие физические и химические показатели характеризуют качество зерен, образующих партию сырья?

10. Что такое стекловидность зерна?

11. Что такое зольность зерна?

12. Какова роль клетчатки и белка в оценке качества зерна?

ПК – 8:

13. Как определить количество и качество клейковины в пшенице?

14. Как определить выход муки?

15. В чем заключаются особенности технологической схемы обработки и хранения изучаемого вида зерна, применяемой на предприятии? Каковы ее достоинства и недостатки?

16. Какие процессы обработки и хранения зерна на предприятии требуют совершенствования? Что необходимо сделать для этого? 5. Какие факторы, оказывают наиболее существенное влияние на качество обработки и хранения зерна?

ПК – 9:

17. Каким образом осуществляется контроль режимов работы и настройка параметров технологического процесса?

18. Какие законы физики применяются при производстве продуктов питания?

19. Какие законы химии применяются при производстве продуктов питания?

20. Какие физические процессы положены в основу производства продуктов питания?

21. Какие химические процессы положены в основу производства продуктов питания?

22. Какие биохимические процессы положены в основу производства продуктов питания?

23. Какие микробиологические процессы положены в основу производства продуктов питания?

24. Какие теплофизические процессы положены в основу производства продуктов питания?

25. Какие виды оборудования необходимы для выполнения технологического процесса на предприятии?

26. Соответствует ли списочный состав оборудования требованиям к технологии производства соответствующего продукта?

27. Какие факторы, учитывались при размещении оборудования в производственном цехе?

28. Каковы основные технологические требования к изучаемому виду оборудования?

29. Из каких основных элементов состоит применяемое на предприятии оборудование? В чем заключается принцип его действия?

30. Какие опасные производственные факторы имеют место при работе оборудования?

31. В чем заключаются функциональные обязанности аппаратчика или оператора технологической линии производства соответствующих продуктов?

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.

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 обучающемуся выставляется оценка «зачтено (отлично)», «зачтено (хорошо)», «зачтено (удовлетворительно)», «не зачтено (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 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 обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют руководителю практики от кафедры.

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

Неявка на зачет 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 «не зачтено».

Индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры

Руководителем практики от кафедры 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 таблицах

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено (отлично)»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике, (прохождение практики на кафедре – отчет 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 «зачтено (хорошо)»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике, (прохождение практики на кафедре – отчет 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 «зачтено (удовлетворительно)»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике, (прохождение практики на кафедре – отчет 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 «не зачтено (неудовлетворительно)»	- отсутствие или положительной характеристики, или дневника, или отчета по практике, (прохождение практики на кафедре – отчет 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. Ганиев М. М. Вредители и болезни зерна и зернопродуктов при хранении [Текст]: учеб. пособие / М. М. Ганиев, В. Д. Недорезков, Х. Г. Шарипов. М.: КолосС, 2009.- 208 с.
2. Дроздова Т. М. Физиология питания [Электронный ресурс] / Т.М. Дроздова; П.Е. Влощинский; В.М. Позняковский. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.- 352 с.
Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57336>.

б) Дополнительная литература:

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, 2019. – 28 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 20-22 (10 назв.). – 0,3 МВ. – [Доступ из локальной сети](http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/351.pdf). – <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/351.pdf>

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).
3. Оборудование для переработки мяса. uralupak.ru.
4. Мясоперерабатывающее оборудование. «Машкомплект». oborudmash.ru.
5. Пищевая промышленность и сельскохозяйственные банки Челябинска. Челябинский КХП им. Григоровича. chelindustry.ru.
6. Пищевая промышленность и сельскохозяйственные банки Челябинска. ОАО ОАО «Челябинский КХП №1». chelindustry.ru.
7. Хлебпром – продукты питания. hlebprom.ru.
8. Управление «Спецэлеватормеломонтаж». semm-chel.narod.ru.
9. Варненский комбинат хлебопродуктов. varnaspp.ru.
10. ОАО «Первый хлебокомбинат». 1.hleb.ru.
11. ОАО «Карталинский элеватор». 74.e.ru.
12. Агрофирма «Ариант», ОАО. Официальный сайт. ariant-agro.ru.
13. Равис – птицефабрика Сосновская. ravisagro.ru.
14. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
15. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

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

17. ОАО «Чебаркульский молочный завод» milk74.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 учебной практики на базовом предприятии на примере ООО «Южуралкондитер» обучающемуся необходимо ознакомиться с технологическими линиями по производству соответствующих продуктов, изучить оборудование.

1. Тестомесильные машины,
2. Миксера,
3. Тестораскаточные машины,
4. Линии подготовки теста,
5. Модульные линии для производства кондитерских изделий,
6. Машины для производства изделий с начинкой
7. Кремоварочные аппараты,
8. Дозаторы,
9. Упаковщики.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 454080, Челябинск, ул. С. Кривой, 48, лабораторный корпус. При прохождении учебной практики на кафедре в аудиториях.

а) Учебные лаборатории, аудитории, компьютерные классы

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (оборудование для переработки продукции животноводства» кафедры ПСХП и БЖ) (001)
2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (оборудование для переработки продукции животноводства» кафедры ПСХП и БЖ) (002)
3. Компьютерный класс кафедры ПСХП и БЖ (149)
4. Лаборатория качества зерна и зернопродуктов кафедры ПСХП и БЖ (271)
5. Лаборатория пищевых технологий кафедры ПСХП и БЖ; Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (272)

б) Основное учебно-лабораторное оборудование

001 –Автоклав 013803724 №1 ж2
Варочный котел 013800747 №8 ж1
Видеоплеер Супра 013800724 №14 ж1
Волчок В2 013800994 №21 ж1
Измельчитель 013800731 ж1
Котел пароварочный 013800730 №48 ж1

Куттер 4РИ35 013800749 №50 ж1
Линия убоя 013803725 №51 ж1
Печь коптильная 013800729 №65 ж1
Рем комплект к коптильне 013800937 №97 ж1
Сепаратор 013800748 №104 ж1
Телевизор Фунай 013800737 №118 ж1
Фаршмешалка б/у 013800977 №125 ж1
Центрифуга 013803727 №128 ж1
Шприц для колбасных изд 013800750 №134 ж1
Мясорубка «Электа» 016301607 №19 ж2
002 – Жаровня чанная 013800842 №24 ж1
Картофелечистка 013800979 №28 ж1
Пресс шнеко маслоотделяющий 013800817 №72 ж1
Рушильно Вальцевая Установка 013800818 №102 ж1
Станок Вальцовый 013800989 №106 ж1
Станок Шелушилн Сортировочный 013800843 №107 ж1
Электрозаслонка 013800746
149 – Компьютер Системный блок - 8 шт
Intel® Pentium®
CPU G630 @ 2.70GHz 2.69 ГГц, 1,70 ГБ ОЗУ, HDD 320 GB, беспроводной сетевой адаптер
TL-WN781ND.
Монитор
LG FLATRON w2043S
Проектор Acer - 1 шт
Точка доступа - 1 шт
Коммутатор - 1 шт
Экран настенный - 1 шт
Мышь, клавиатура проводные - 8 шт.
271 – Машина овощерезательная-протирачная МПР-350
Соковыжималка KENWOOD JE-810
Пароварка TEFAL VS 4001
Печь муфельная ПМ-8
Центрифуга лабораторная Универ ЦЛТУ-1 «Орбита»
Стерилизатор воздушный ГПО-80 МО
272 – Мельница лабораторная ЛМЦ-1
Прибор для определения объема хлеба ОХЛ
Пурка ПХ-2 с весами
Рефрактометр ИРФ
Тестомесилка ЕТК
Фотоколориметр КФК-3-01
Центрифуга
Электрошкаф СЭШ-3М
Шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н с вентилятором.

ДНЕВНИК

прохождения практики студента

Ф.И.О. _____

на предприятии _____

[illegible]

Руководитель практики

от предприятия

(подпись и дата)

Инициалы и фамилия

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Южно – Уральский государственный аграрный университет»
Институт агроинженерии

Кафедра переработки
сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности

ОТЧЕТ

по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в
том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Студент (подпись и дата) Инициалы и фамилия

Группа

Место практики

Должность

Руководитель практики:

от УНИВЕРСИТЕТА (подпись и дата) Инициалы и фамилия

от предприятия (подпись и дата) Инициалы и фамилия

Челябинск

ВЫПИСКА

из приказа № 115 ОАО «КХП им. Григоровича», г. Челябинск

от 23 июня 2017 г.

Принять временно на должность оператора технологической линии Иванова И.И. с 25 июня по 14 июля 2017 г. с оплатой согласно штатному расписанию (или без оплаты).

Директор

(подпись и дата)

Инициалы и фамилия

М.П.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на практику для студента 1 курса факультета ТС АПК

Прикладывается к отчету по практике

**«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Институт агроинженерии**

Факультет _____

Студент _____
(ФИО студента)

Группа _____
Направление подготовки _____

Профиль подготовки _____

Наименование практики _____

Место прохождения практики _____

Тема индивидуального задания по практике:

Руководитель практики от кафедры _____
(ФИО, должность)

Дата, подпись

Характеристика

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.

Рецензия

на программу учебной практики для студентов 1-го курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль - Технология хранения и переработки зерна

Составитель программы – кандидат биологических наук, заведующий кафедрой хранения и переработки сельскохозяйственной продукции 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 учебной практики являются

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Изучение организационной структуры предприятия в целом и с особенностями работы отдельных цехов, действующей на нем системы управления.
3. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии, приобретение практических навыков работы на рабочих местах.
4. Изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов, приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды.
5. Принятие участия в конкретном производственном процессе.
6. Изучение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания.
7. Усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов учебной практики.
8. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

В процессе практики студенты должны:

- познакомиться с квалификационной характеристикой бакалавра – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
- познакомиться с содержанием учебного плана, циклами учебных дисциплин, их целями и взаимосвязью;
- познакомиться с общими требованиями, предъявляемыми к специалисту в области знаний, умений и навыков, которые будут даваться студенту в течение всего срока обучения;
- познакомиться с деятельностью базовых предприятий,
- изучать структуру, технологический процесс производства продукции, используемые факторы производства;
- участвовать в беседах со специалистами предприятия;
- выполнять практические задания;
- изучать основы библиотечного дела и библиографии,
- приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания.

работы в производственных условиях.

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 учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.03.2015 № 211, учебным планом и Положением о практике. Программа учебной практики предназначена для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья** профиль **Технология хранения и переработки зерна**

Директор по планированию и развитию персонала
ООО «Объединение «Союзпищепром»

Строгалева А.М.



Рецензия
на программу учебной практики для студентов 1-го курса направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль - Технология хранения
и переработки зерна

Составитель программы – кандидат биологических наук, заведующий кафедрой хранения и переработки сельскохозяйственной продукции 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 учебной практики являются

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Изучение организационной структуры предприятия в целом и с особенностями работы отдельных цехов, действующей на нем системы управления.
3. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии, приобретение практических навыков работы на рабочих местах.
4. Изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов, приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды.
5. Принятие участия в конкретном производственном процессе.
6. Изучение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания.
7. Усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов учебной практики.
8. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

В процессе практики студенты должны:

- познакомиться с квалификационной характеристикой бакалавра – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
 - познакомиться с содержанием учебного плана, циклами учебных дисциплин, их целями и взаимосвязью;
 - познакомиться с общими требованиями, предъявляемыми к специалисту в области знаний, умений и навыков, которые будут даваться студенту в течение всего срока обучения;
 - познакомиться с деятельностью базовых предприятий,
 - изучать структуру, технологический процесс производства продукции, используемые факторы производства;
 - участвовать в беседах со специалистами предприятия;
 - выполнять практические задания;
 - изучать основы библиотечного обслуживания и библиографии,
 - приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания.
- работы в производственных условиях.

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 учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.03.2015 № 211, учебным планом и Положением о практике. Программа учебной практики предназначена для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья** профиль **Технология хранения и переработки зерна**

Доцент кафедры «Технология и организация питания» ИЭТТ,
ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ),
к.т.н., доцент



Наумова Н.Л.



Наумовой Н.Л. удостоверяю
Заведующий кафедрой
Мидосердова Т.В.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изм.	Номера листов			Основание для внесения изменений	Под- пись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введе- ния измене- ния
	замененных	но- вых	аннулиро- ван-ных					
1	стр. 2	-	стр. 2	Приказ ректора ФГБОУ ВО «Южно-Ураль- ский ГАУ» №36 от 25.02.2016 «О проведении организационно-штатных мероприятий»		Силков С.И.	25.04.2016	25.04.2016
2	п. 5-10 РПД п.3 ФОС	-	п. 5-10 РПД п.3 ФОС	Актуализация учебно-методического обеспе- чения		Силков С.И.	01.04.2017	01.04.2017
3	п. 5-10 РПД п.3 ФОС	-	п. 5-10 РПД п.3 ФОС	Актуализация учебно-методического обеспе- чения		Силков С.И.	01.04.2018	01.04.2018