

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. 02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 производственной 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 производственной 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	28

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

- знакомство с основными процессами обработки и хранения зерна;
- получение квалификационных навыков и освоение безопасных методов работы аппаратчиков или операторов по обработке и хранению зерна;
- знакомство с особенностями ведения технологического процесса и задачами технологической службы на предприятии;
- сбор данных, необходимых для выполнения отчета по практике и будущего курсового проектирования.

3. Виды практики, способы и формы проведения практики

Вид практики: производственная.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Тип практики: производственная 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 владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).

4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-2 способностью владеть	знать прогрессивные методы подбора и эксплуатации	уметь представлять их в требуемом формате с использованием	владеть прогрессивными методами подбора и

прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	технологического оборудования (Б2.В.02(П) - 3.1)	информационных, компьютерных и сетевых технологий (Б2.В.02(П) - У.1)	эксплуатации технологического оборудования (Б2.В.02(П) - Н.1)
ПК-4 способность осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования	знать сферу производства, вид продукции, вид оборудования и др. параметры (Б2.В.02(П) - 3.2)	уметь составлять план размещения оборудования в производственных помещениях (Б2.В.02(П) - У.2)	владеть методикой сбора и анализа исходных данных (Б2.В.02(П) - Н.2)
ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.02(П) - 3.3)	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.02(П) - У.3)	владеть навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.02(П) - Н.3)

5. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика относится к вариативной части Блока 2 (Б2.В.02(П)) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья**; профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Производственная практика базируется на освоении дисциплин: «Химия», «Биохимия продуктов питания», «Технологии и оборудование хлебопекарных предприятий малой мощности».

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

- структуру и состав стандартов на зерно и зернопродукты;

- виды и порядок проведения сертификации зерна и зернопродуктов;
- основные свойства и научные принципы обработки, хранения и переработки зерна;
- требования к качеству зерна и методы его оценки;
- типовые технологии обработки, хранения и переработки основных видов зерна;
- изменения, происходящие в зерновом сырье при реализации типовых стадий и операций

технологического процесса.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения других дисциплин: «Пищевая микробиология», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Технохимический контроль на предприятиях отрасли».

6. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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;
- ООО «Союзпищепром», г. Челябинск;

Предполагаемые базовые предприятия:

- ОАО «Первый хлебокомбинат», г. Челябинск;
- ОАО «Карталинский элеватор», Челябинская область, г. Карталы.

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

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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.

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 работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах					
№ п.п.	Разделы (этапы) практики	9. Структура и содержание практики			Формы текущего контроля
		9.1. Структура практики			
		Ознакомительные лекции. Инструктаж по технике безопасности	Изучение технологии хранения и переработки продукции из растительного сырья. Выполнение производственных заданий	Самостоятельная работа студентов	
1	Подготовительный этап: Организационные мероприятия, знакомство с документацией, экскурсия на предприятие, инструктаж по технике безопасности	4	-	-	Регистрация в журнале
2	Производственный этап: выполнение индивидуального задания	-	176	26	Проверка ведения дневника
3	Заключительный этап: подготовка и защита отчета по практике	-	-	10	Проверка отчета
	Итого: 216 час.	4	176	36	

9.2 Содержание производственной 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, их характеристики, влияние технологических факторов на качество сырья. Технологические схемы, списочный состав оборудования технологических линий и план его размещения в помещениях; технологические потоки, требования к их реализации. Содержание труда на рабочем месте аппаратчика или оператора. Общее устройство оборудования и правила его безопасной эксплуатации; контроль режимов работы и перестройка параметров в соответствии с требованиями технологического процесса, контроль показателей качества исходного сырья, полуфабриката и готового продукта при производстве. Порядок сертификации готовых партий и отправка их потребителям. Самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах в качестве аппаратчиков или операторов технологических линий по или их дублеров.

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

На кафедре имеются методические указания для обеспечения самостоятельной работы студентов на производственной практике:

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной 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. – 27 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 21 (12 назв.). – 0,3 МВ. – [Доступ из локальной сети. http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/349.pdf](http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/349.pdf)

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

1. Технология обработки и хранения семенного зерна пшеницы.
2. Технология обработки и хранения зерна пшеницы мукомольного назначения.
3. Технология производства крупы.
4. Технология производства крахмала.
5. Технология производства комбикормов.
6. Технология производства муки.
7. Технология производства хлеба.
8. Технология производства кондитерских изделий.
9. Технология производства макаронных изделий.
10. Технология производства пива.
11. Технология производства готовых завтраков.
12. Технология обработки и хранения зерна гречихи крупяного назначения.
13. Технология производства растительного масла.
14. Технология обработки и хранения семян гороха крупяного назначения.
15. Технология обработки и хранения семян гороха консервного назначения.

16. Технология обработки и хранения семян гороха для производства комбикормов.

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.

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 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, 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-2, ПК-4, ПК-5) по практике формируются на продвинутом этапе.

Контролируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Контролируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования (Б2.В.02(П) - 3.1)	уметь представлять их в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (Б2.В.02(П) - У.1)	владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования (Б2.В.02(П) - Н.1)
ПК-4 способность осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования	знать сферу производства. вид продукции, вид оборудования и др. параметры (Б2.В.02(П) - 3.2)	уметь составлять план размещения оборудования в производственных помещениях (Б2.В.02(П) - У.2)	владеть методикой сбора и анализа исходных данных (Б2.В.02(П) - Н.2)
ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при	знать фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,	владеть навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических

биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.02(П) - 3.3)	теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.02(П) - У.3)	процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (Б2.В.02(П) - 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», «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
Б2.В.02(П) - 3.1	Обучающийся не знает прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	Обучающийся слабо знает прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	Обучающийся знает прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02(П) - 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.02(П) - 3.3	Обучающийся не знает фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических,	Обучающийся слабо знает фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических,	Обучающийся знает фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических,	Обучающийся знает структуру фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических,

	биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья с незначительными ошибками и отдельными пробелами	биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02(П) - У.1	Обучающийся не умеет представлять их в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся слабо умеет представлять их в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Обучающийся умеет представлять их в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет представлять их в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.02(П) – У2	Обучающийся не умеет составлять план размещения оборудования в производственных помещениях	Обучающийся слабо умеет составлять план размещения оборудования в производственных помещениях	Обучающийся умеет составлять план размещения оборудования в производственных помещениях с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет составлять план размещения оборудования в производственных помещениях с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02(П)) - У.3	Обучающийся не умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических	Обучающийся слабо умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических	Обучающийся умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических	Обучающийся умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических

	, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	их, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья с незначительными затруднениями применять типовые методы оценки качества технологического процесса	микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02(П) - Н.1	Обучающийся не владеет прогрессивными и методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	Обучающийся слабо владеет прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	Обучающийся владеет прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования с требуемой степенью полноты и точности
(Б2.В.02(П) (У) - Н.2	Обучающийся не владеет методикой сбора и анализа исходных данных	Обучающийся слабо владеет методикой сбора и анализа исходных данных	Обучающийся владеет методикой сбора и анализа исходных данных с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет методикой сбора и анализа исходных данных с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.02(П) - Н.3	Обучающийся не владеет навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических, биотехнологических	Обучающийся слабо владеет навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов,	Обучающийся владеет навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических,	Обучающийся свободно владеет навыками использования специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических

	еских, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья с небольшими затруднениями	их, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья 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 производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной 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. – 27 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 21 (12 назв.). – 0,3 МВ. – [Доступ из локальной сети. http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/349.pdf](http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/349.pdf)

Список контрольных вопросов по каждому показателю сформированности компетенций

Для проведения аттестации по итогам производственной практики разработаны контрольные вопросы:

ПК – 2:

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 – 4:

13. Каким образом осуществлялся контроль показателей качества зернового сырья, полуфабриката и готового продукта на предприятии? В чем его достоинства и недостатки?
14. Каков порядок сертификации готовых партий зерна и продуктов из него на предприятии?

15. Какие показатели подлежат контролю при проведении сертификации зерна? Обоснуйте выбор показателей?

16. Как определить ботанико – физиологические показатели качества зерна?

17. Как определить органолептические показатели качества зерна?

18. Как определить влажность зерна?

19. Как определить засоренность зерна?

20. Как определить стекловидность зерна?

21. . Как определить зольность зерна?

22. Как определить количество клетчатки в зерне?

23. Как определить количество белка в зерне?

ПК – 5:

24. Как определить количество и качество клейковины в пшенице?

25. Как определить выход муки?

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

27. 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?

Тест

Укажите номер правильного ответа

1. Как изменяется концентрация самого низкого кипящего компонента в паре при дефлегмации?

- 1) увеличивается
- 2) остаётся неизменной
- 3) уменьшается
- 4) в начале процесса уменьшается, далее – увеличивается

Укажите номер правильного ответа

2. Как изменяется положение рабочей линии ректификационной колонны при увеличении флегмового числа?

- 1) линия приближается к равновесной кривой
- 2) линия приближается к диагонали
- 3) линия становится ближе к горизонтали
- 4) линия становится ближе к вертикали

Укажите номер правильного ответа

3. В каких координатах задаётся равновесие фаз при перегонке?

- 1) содержание НКК (низкокипящего компонента) в жидкости - содержание НКК в паре
- 2) содержание НКК в паре - содержание ВКК в паре
- 3) содержание НКК в жидкости - удельная энтальпия

Укажите номер правильного ответа

4. Как называется жидкость, при перегонке которой составы жидкой и паровой фаз совпадают?

- 1) Ньютоновской
- 2) Бингамовской
- 3) Азеотропной
- 4) Двухфазной

Укажите номер правильного ответа

5. Какая разность концентраций устанавливается на границе контакта жидкой и газовой фаз в массообменном процессе?

- 1) нулевая
- 2) равновесная
- 3) равная концентрации передаваемого вещества в жидкой фазе
- 4) равная концентрации передаваемого вещества в газовой фазе

Укажите номер правильного ответа

6. Как называется кристаллизация при охлаждении раствора?

- 1) изотермической
- 2) изобарической
- 3) изогидрической
- 4) изохорической

Укажите номер правильного ответа

7. Как называется кристаллизация при выпаривании растворителя?

- 1) изотермической
- 2) изогидрической
- 3) изобарической
- 4) изохорической

Укажите номер правильного ответа

8. Укажите размерность динамической вязкости

- 1) $\text{м}^2/\text{с}$
- 2) $\text{Па} \cdot \text{с}$
- 3) $\text{Па}/\text{с}$
- 4) $\text{Па} \cdot \text{с}^2$

Укажите номер правильного ответа

9. Как называется сушка замороженного объекта происходящая в глубоком вакууме?

- 1) конвективной
- 2) радиационной
- 3) диэлектрической
- 4) сублимационной

Укажите номер правильного ответа

10. Как называется процесс поглощения газов или паров из газовых или паровых смесей жидкими поглотителями?

- 1) адсорбцией
- 2) десорбцией
- 3) абсорбцией
- 4) экстракцией

Укажите номер правильного ответа

11. Как называется остаточный раствор, из которого экстрагированы извлекаемые компоненты?

- 1) экстрагентом
- 2) экстрактом
- 3) рафинатом
- 4) экстрактором

Укажите номер правильного ответа

12. Какой из перечисленных процессов связан с теплообменным?

- 1) сушка
- 2) кристаллизация
- 3) адсорбция
- 4) экстракция

Укажите номер правильного ответа

13. Какой из перечисленных процессов является массообменным?

- 1) дробление
- 2) отстаивание
- 3) конденсация
- 4) экстракция

Укажите номер правильного ответа

14. какой вид классификации не применяемой для разделения зернистых материалов на

фракции?

- 1) механическая классификация
- 2) гидравлическая классификация
- 3) воздушная классификация
- 4) термическая классификация

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

29. Какие законы физики применяются при производстве продуктов питания?

30. Какие законы химии применяются при производстве продуктов питания?

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

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

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

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

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

Тест

Укажите номер правильного ответа

1. Гидроциклон отличается от конструкции циклона

- 1) материалом изготовления
- 2) удлиненной цилиндрической частью
- 3) укороченной цилиндрической частью и меньшими габаритными размерами
- 4) конструкцией патрубков

Укажите номер правильного ответа

2. Энтропия является мерой интенсивности

- 1) электрической энергии
- 2) тепловой энергии
- 3) ядерной энергии
- 4) механической энергии

Укажите номер правильного ответа

3. Теплообмен между двумя теплоносителями через разделяющую их твердую стенку называется

- 1) теплопроводностью
- 2) теплоотдачей
- 3) теплопередачей
- 4) простым теплообменом

Укажите номер правильного ответа

4. Какое из перечисленных веществ не применяется в промышленных технологиях в качестве адсорбента?

- 1) активированный уголь
- 2) силикогель
- 3) поваренная соль
- 4) цеолит

Укажите номер правильного ответа

5. Какой способ тепловой сушки чаще всего применяется в промышленных установках?

- 1) кондуктивная сушка
- 2) сублимационная сушка
- 3) конвективная сушка
- 4) радиационная сушка

Укажите номер правильного ответа

6. На какой установке наименьший удельный расход греющего пара

- 1) однокорпусной нагревательной установке
- 2) двухкорпусной нагревательной установке
- 3) трехкорпусной нагревательной установке

4) четырехкорпусной нагревательной установке

Укажите номер правильного ответа

7. Какая из перечисленных особенностей не характерна для электрических нагревателей?

- 1) широкий диапазон температур
- 2) реостата и точность поддержания заданного температурного режима
- 3) простота конструкции и удобство в обслуживании
- 4) низкая стоимость затрат на нагревание

Укажите номер правильного ответа

8. Что характеризует процесс дробления?

- 1) уменьшение размеров тел с приданием им определенной формы
- 2) уменьшение размеров тел без придания им определенной формы
- 3) процесс разделения тел на части под действием механических сил или тепла
- 4) уменьшение размеров тел с изменением прочности материала

Укажите номер правильного ответа

9. Для какого вида резания удельное давление ножа на материал будет минимальным?

- 1) при наклонном резании
- 2) при нормальном резании
- 3) при скользящем резании
- 4) при резании с трансформированным углом заточки

Укажите номер правильного ответа

10. Работа внешних сил при измельчении твердого материала наиболее полно выражается

- 1) уравнением Бонда
- 2) уравнением Риттингера
- 3) уравнением Кика – Кирпичева
- 4) уравнением Ребиндера

Укажите номер правильного ответа

11. Процесс массопередачи, при котором вещества переходят из газовой или жидкой фазы в твердую, называется

- 1) экстракцией
- 2) абсорбцией
- 3) ректификацией (перегонкой)
- 4) адсорбцией

Укажите номер правильного ответа

12. В каком из перечисленных аппаратов качество разделения суспензий зависит в первую очередь от угла конусности рабочего органа?

- 1) сверхцентрифуга
- 2) бактофуга
- 3) гидроциклон
- 4) сепаратор

Укажите номер правильного ответа

13. Фактор разделения показывает

- 1) во сколько раз диаметр частиц до разделения больше, чем после разделения
- 2) во сколько раз центробежная сила больше силы тяжести
- 3) во сколько раз скорость течения жидкости до разделения, больше чем после разделения
- 4) соотношение масс разделяемых фаз гетерогенной системы

Укажите номер правильного ответа

14. Неоднородная (гетерогенная) система, состоящая из жидких дисперсионной и дисперсной фаз, не растворяющихся одна в другой, является

- 1) суспензией
- 2) эмульсией
- 3) пеной
- 4) туманом

Укажите номер правильного ответа

15. Какой из перечисленных аппаратов не относится к рекуперативным теплообменникам?

- 1) кожухотрубный теплообменник
- 2) теплообменник типа "труба в трубе"
- 3) барометрический конденсатор
- 4) пластинчатый теплообменник

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

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

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

39. Каковы основные технологические требования к изучаемому виду оборудования?

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

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

Тест

Укажите номер правильного ответа

Укажите номер правильного ответа

1. Какой вид нагревания не может существовать?

- 1) нагревание "глухим" паром
- 2) нагревание "острым" паром
- 3) нагревание "перегретой" водой
- 4) нагревание "насыщенной" водой

Укажите номер правильного ответа

2. По какой формуле определяется скорость осаждения твердых частиц в жидкой среде?

(для условий ламинарного режима):

Укажите номер правильного ответа

3. В каком типе теплообменников теплота передается от одного теплоносителя к другому через разделяющую их стенку?

- 1) в рекуперативных теплообменниках
- 2) в регенеративных теплообменниках
- 3) в смесительных теплообменниках
- 4) в теплообменниках с псевдоожиженным слоем

Укажите номер правильного ответа

4. Что понимается под термином "температурная депрессия"?

- 1) разность между температурами кипения раствора и растворителя
- 2) разность между температурами кипения раствора при рабочем и атмосферном давлениях
- 3) разность между температурами кипения раствора в начале рабочего процесса и в его

конце

4) разность между расчетной температурой кипения раствора и ее реальным значением

Укажите номер правильного ответа

5. Какая из приведенных формул связывает между собой кинематическую и динамическую вязкость?

Укажите номер правильного ответа

6. Что является движущей силой процесса фильтрования?

- 1) разность температур
- 2) разность давлений
- 3) разность концентраций
- 4) разность объемов

Укажите номер правильного ответа

7. Ленточный экстрактор применяется

- 1) при выделении растительного масла
- 2) при вымывании сахара
- 3) при производстве томатной пасты

Укажите номер правильного ответа

8. Выражение типа является

- 1) уравнением Лэнгмюра,
- 2) II законом Филя,
- 3) I законом Филя

Укажите номер правильного ответа

9. В барабанной сушилке осуществляется?

- 1) кондуктивную сушку
- 2) конвективную сушку
- 3) сублимационную сушку

Укажите номера правильных ответов

10. Какой вид влаги удаляется при сушке?

- 1) свободная
- 2) адсорбционная
- 3) капиллярная
- 4) химически связанная

Укажите номер правильного ответа

11. Уравнение типа является

- 1) правилом фаз
- 2) законом Генри
- 3) уравнением Фрейндлиха

Укажите номер правильного ответа

12. Это уравнение выражает?

- 1) первый закон Фурье
- 2) первый закон Фика
- 3) уравнение Фрейндлиха

Укажите номер правильного ответа

13. Для выделения частиц размерами свыше 10 мкм применяют

- 1) ультрафильтрацию
- 2) обратный осмос
- 3) фильтрование

Укажите номер правильного ответа

14. Мембранная технология применяется при проведении следующего процесса

- 1) очистки
- 2) осветления
- 3) концентрирования

Укажите номер правильного ответа

15. Основной величиной характеризующей процесс фильтрования является?

- 1) время фильтрования
- 2) скорость фильтрования
- 3) количество фильтрата

Укажите номер правильного ответа

16. В эмульсии дисперсной фазой является

- 1) пена
- 2) жидкость
- 3) газ
- 4) твердые частицы

Укажите номер правильного ответа

17. Шнековый пресс чаще всего применяют, как конструкцию

- 1) периодического действия
- 2) непрерывного действия
- 3) комбинированного действия

Укажите номер правильного ответа

18. Если давление водяного пара во влажном материале больше, чем его парциальное

давление в окружающем воздухе, то

- 1) идет процесс сушки
- 2) идет процесс увлажнения материала

Укажите номер правильного ответа

19. Если идет избирательное извлечение вещества из жидкой смеси или твердого пористого тела жидкостью, то процесс называется

- 1) адсорбцией
- 2) абсорбцией
- 3) экстракцией

Ведите ответ в буквенной форме

20. Кинетические уравнения всех основных процессов могут быть приведены к единообразному виду $I = e \cdot X$. Укажите движущую силу процесса

- 1) I
- 2) e
- 3) X

Укажите номер правильного ответа

21. Ряд приемов физического, механического, химического, биологического и т.д. характера, проводимых направлено с целью получения сырья с наперед заданными свойствами называется...

- 1) производственным процессом
- 2) технологией
- 3) технологической операцией

Укажите номер правильного ответа

22. Образование жестких белковых связей в массе фарша или теста связано с процессами

- 1) массообмена
- 2) теплообмена
- 3) химического характера
- 4) биологического характера

Укажите номер правильного ответа

23. Если вещество состоит из двух жидких фаз нерастворимых одна в другой, то это:

- 1) суспензия
- 2) эмульсия
- 3) пена
- 4) туман

Укажите номер правильного ответа

24. Вязкую среду лучше всего перемешивать с помощью следующих видов мешалок

- 1) пропеллерные
- 2) турбинные
- 3) лопастные
- 4) якорные

Укажите номер правильного ответа

25. Смесь подвергают перегонке в том случае, если

- 1) в составе есть летучее и нелетучее вещество
- 2) оба вещества обладают летучестью

42. Что нового найдено в публикациях в профессиональной периодике по теме, связанной с индивидуальным заданием на практику?

43. Какие тематические выставки и передовые предприятия отрасли посещены в период между практиками?

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

45. Каковы особенности составления карты организации труда на конкретном рабочем месте?

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)», «(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 «(неудовлетворительно)».

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 «неудовлетворительно».

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 (отзыва), 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 «зачтено (хорошо)»	- 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 «зачтено (удовлетворительно)»	- 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 «не зачтено (неудовлетворительно)»	- 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:

- 1.1. 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
- 1.2. Дроздова Т. М. Физиология питания [Электронный ресурс] / Т.М. Дроздова; П.Е. Влощинский; В.М. Позняковский - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007 - 352 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57336>.
- 1.3. Чаплинский В. В. Физиология питания человека [Электронный ресурс]: учеб. пособие по выполнению лабораторных работ / В. В. Чаплинский; ЧГАА - Челябинск: ЧГАА, 2014 - 43 с. - Доступ из локальной сети: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/8.pdf>

б) Дополнительная литература:

1. Технология хранения зерна [Текст]: Учебник для вузов / Е.М. Вобликов, В.А.Буханцов, Б.К.Маратов и др.; Под ред.Е.М.Вобликова. С.-Петербург: Лань, 2003.- 448с.

Методические разработки кафедры

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной 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. – 27 с.: табл. – С прил. – Библиогр.: с. 21 (12 назв.). – 0,3 МВ. – [Доступ из локальной сети. http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/349.pdf](http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/349.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](#).
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 – техническое обеспечение производственной практики

Для полноценного прохождения производственной практики на базовом предприятии 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.

ДНЕВНИК

прохождения практики студента

Φ.Π.Ο. _____

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 производственной практике по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной 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

2019

ВЫПИСКА

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

от 23 июня 2021 г.

Принять временно на должность оператора технологической линии Иванова И.И. с 25 июня по 14 июля 2021 г. с оплатой согласно штатному расписанию (или без оплаты).

Директор

(подпись и дата)

Инициалы и фамилия

М.П.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на практику для студента 2 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.

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