

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ**



УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета ТС в АПК  
С.А. Барышников

«18» марта 2019 г.

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.В.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

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

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

Уровень высшего образования – **бакалавриат**  
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения - **очная**

Челябинск  
2019

OK

Программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 23.08.2017 г. №813, учебным планом и Положением о практике. Программа практики предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

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

Составитель

кандидат технических наук, доцент кафедры  
«Переработка сельскохозяйственной  
продукции и безопасность жизнедеятельности»

А.В. Шумов

Рецензенты:

Кафедра «Технология и механизация  
животноводства и инженерная графика»,  
кандидат технических наук, доцент

В.Н. Николаев

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

Н.Б. Гордеева

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

«04» марта 2019 г. (протокол №7).

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

А.В. Богданов

Программа практики 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, тип практики и формы ее проведения	4
4.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
	4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	4
	4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики. Индикаторы достижения компетенций.	5
5.	Место практики в структуре ОПОП	6
6.	Место и время проведения практики	6
7.	Организация проведения практики	6
8.	Объем практики и ее продолжительность	7
9.	Структура и содержание практики	8
	9.1. Структура практики	8
	9.2. Содержание практики	8
10.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике	9
11.	Охрана труда при прохождении практики	10
12.	Формы отчетности по практике	10
13.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	11
	13.1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе прохождения практики	11
	13.2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	14
	13.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения ОПОП	18
	13.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций	19
	13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестации	21
14.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики	21
15.	Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	22
16.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	22
	Приложение	24
	Лист регистрации изменений	31

## 1. Цели практики

Целями производственной технологической практики являются:

- закрепление теоретических знаний по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- получение профессиональных умений и навыков в области производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организации работы по повышению эффективности их эксплуатации;
- приобретение опыта профессиональной деятельности.

## 2. Задачи практики

Задачами производственной технологической практики являются:

- ознакомление с технологией хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление со структурой управления и организацией службы главного технолога и инженерно-технической службы на предприятии, изучение их функций;
- изучение требований к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основных параметров технологических процессов, методов контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение устройства и принципа действия, правил эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение методов и средств контроля технического состояния машин и оборудования, используемого на предприятии;
- приобретение умений и навыков в области проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- приобретение умений и навыков в области организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- приобретение опыта профессиональной деятельности.

## 3. Вид, тип практики и формы ее проведения

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** технологическая практика.

Практика проводится в следующей форме:

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

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

### 4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Процесс прохождения обучающимися практики направлен на формирование следующих компетенций:

**профессиональных:**

- способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (ПКР-11);

- способен организовать работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (ПКР-12).

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

ПКР-11. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 <sub>ПКР-11</sub> Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основные параметры технологических процессов, методы контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–Н.1)

ПКР-12. Способен организовать работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (Формируемые знания, умения, навыки)	
ИД-1 <sub>ПКР-12</sub> Организует работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения к переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, методы оценки ее эффективности– (Б2.В.01(П)–3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь: оценивать эффективность эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организовать работу по повышению ее эффективности– (Б2.В.01(П)–У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками: организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин

		и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–Н.2)
--	--	---

## 5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 (Б2.В.01(П)) ОПОП бакалавриата по направлению подготовки **35.03.06 Агроинженерия**, профиль – **Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**.

Производственная технологическая практика базируется на освоении дисциплин «Пищевые и биологически активные добавки», «Основы производства продукции растениеводства», «Основы производства продукции животноводства», «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

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

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

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения дисциплин: «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств», «Механизация и процессы переработки продукции растениеводства», «Механизация и процессы переработки продукции животноводства», «Холодильное и вентиляционное оборудование», «Эксплуатация механизированных технологических линий».

## 6. Место и время проведения практики

Место проведения производственной технологической практики – перерабатывающие предприятия, сельскохозяйственные предприятия, ведущие заготовку, обработку и переработку сырья. Практика, как правило, проводится на базовых предприятиях. Перечень базовых предприятий, с которыми заключены договора:

- ООО МПК «Ромкор», г. Еманжелинск;
- ООО «Объединение «Союзпищепром», г. Челябинск;
- ООО «Челябинский завод технологического оборудования», г. Челябинск;
- ОАО «Южуралкондитер», г. Челябинск.

Практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре, по окончании промежуточной аттестации.

## 7. Организация проведения практики

Производственная практика проводится, как правило, на предприятиях, соответствующих направлению подготовки. В первую очередь это базовые предприятия. Практика на предприятиях осуществляется на основе договоров, заключаемых на срок от одного до пяти лет, в соответствии с которыми указанные предприятия обязаны предоставить места для прохождения практики студентов университета. В договоре университет и предприятие оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. В договоре предусматривается назначение руководителя практики от предприятия (из числа высококвалифицированных специалистов).

С согласия деканата факультета место проведения практики может быть определено самим обучающимся. Для этого он должен предоставить свое заявление, заключить с предприятием индивидуальный договор на прохождение практики.

Руководители практики от кафедр:

- участвуют в выявлении профильных организаций, в которых возможно прохождение практики и совместно с отделом практики готовят к заключению договоры о ее проведении;
- разрабатывают программы практики, индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- составляют план (график) проведения практики;
- устанавливают связь с руководителями практики от профильных организаций и совместно с ними составляют план (график) проведения практики;
- обеспечивают проведение организационных мероприятий и инструктажей по технике безопасности перед выездом обучающихся на практику;
- участвуют в подготовке проектов приказов о направлении обучающихся на практику, с поименным перечислением обучающихся, с указанием профильных организаций, на базе которых проводится практика;
- своевременно распределяют обучающихся по местам практики и обеспечивают их программами практики, индивидуальными заданиями и направлениями на практику;
- осуществляют контроль за соблюдением сроков прохождения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- осуществляют контроль за обеспечением профильной организацией нормальных условий труда и быта обучающихся, 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 к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- организуют прием отчетов обучающихся по результатам прохождения практики;
- оценивают результаты прохождения практики обучающимися;

Руководители практики от профильной организации:

- согласовывают индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- готовят характеристики на обучающихся со стороны профильной организации.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от кафедры и руководителем практики от профильной организации составляется совместный план (график) проведения практики.

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

## **8. Объем практики и ее продолжительность**

Объем практики составляет 12 зачетных единиц, 432 академических часов. Продолжительность практики составляет 8 недель.

## 9. Структура и содержание практики

### 9.1. Структура практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля
		Организационные мероприятия, инструктаж по технике безопасности	Изучение технологии и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный	4	-	-	
2	Производственный	-	392	8	Проверка дневника
3	Заключительный (Подготовка отчета по практике)	-	-	28	Проверка отчета по практике
Итого (акад. час.) 432		4	392	36	

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

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

На заключительном этапе выполняется систематизация информации, полученная во время прохождения практики, оформление отчета и подготовка к защите.

### 9.2. Содержание практики

Характеристика условий работы предприятия. Требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции. Стадии и операции технологического процесса, их характеристика. Технологическая схема производства. Производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Устройство и принцип действия, правила эксплуатации закрепленного оборудования. Методы и средства контроля технического состояния машин и оборудования, используемого на предприятии. Организация работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах в качестве помощников технолога, технологов, операторов технологических линий, механиков, слесарей по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажеров-наладчиков оборудования технологических линий.



## 10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной технологической практике [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии - Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 42 с. - Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/310.pdf>.

Перед началом практики обучающимся выдаются темы индивидуальных заданий.

Примерные темы индивидуальных заданий

1. Технологический процесс послеуборочной обработки и хранения зерна.
2. Технологический процесс производства пшеничной муки.
3. Технологический процесс производства ржаной муки.
4. Технологический процесс производства гречневой крупы.
5. Технологический процесс производства овсяной крупы.
6. Технологический процесс производства пшена.
7. Технологический процесс производства перловой крупы.
8. Технологический процесс производства пшеничной крупы.
9. Технологический процесс производства кукурузной крупы.
10. Технологический процесс производства гороховой крупы.
11. Технологический процесс производства пшеничного хлеба.
12. Технологический процесс производства ржаного хлеба.
13. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий.
15. Технологический процесс производства печенья.
16. Технологический процесс производства макаронных изделий.
17. Технологический процесс производства подсолнечного масла.
18. Технологический процесс производства пива.
19. Технологический процесс производства спирта.
20. Технологический процесс производства крахмала.
21. Технологический процесс производства комбикормов.
22. Технологический процесс убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
23. Технологический процесс убоя свиней и разделки туш.
24. Технологический процесс убоя кур и разделки тушек.
25. Технологический процесс производства мясного фарша.
26. Технологический процесс производства вареных колбас.
27. Технологический процесс производства сосисок.
28. Технологический процесс производства сарделек.
29. Технологический процесс производства шпикачек.
30. Технологический процесс производства полукопченых колбас.
31. Технологический процесс производства варено-копченых колбас.
32. Технологический процесс производства сырокопченых колбас.
33. Технологический процесс производства мясных деликатесов.
34. Технологический процесс производства мясных консервов.
35. Технологический процесс производствапельменей.
36. Технологический процесс производства сметаны.
37. Технологический процесс производства творога.
38. Технологический процесс производства сливочного масла.
39. Технологический процесс производства твердого сыра.
40. Технологический процесс производства мороженого.

## 11. 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.

## 12. Формы отчетности по практике

В период практики каждый обучающийся должен вести дневник практики, в котором кратко записывает проделанную работу, свои наблюдения и выводы. В начале дневника должны быть сделаны отметки о прохождении 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. В конце практики на основании дневника и материалов индивидуального задания каждый обучающийся обязан написать отчет, содержащий следующие разделы:

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

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

**Договор на проведение практики.**

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

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

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

**Содержание производственной практики и планируемые результаты практики.** Приводится содержание производственной практики, планируемые результаты практики (знания, умения и навыки по каждой из компетенций). Указать: Ф.И.О. руководителя практики от организации, его подпись, дата, печать организации.

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

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

**Ведомость прохождения инструктажа по безопасности труда** (подпись обучающегося).

**1. Характеристика условий работы предприятия.**

**1.1. История предприятия, его месторасположение.**

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

**1.3. Структура и организация предприятия.**

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

**2.1. Технологическая схема и процесс производства готовой продукции.**

**2.2. Списочный состав оборудования технологической линии и его характеристика.**

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

**3. Устройство, эксплуатация и техническое обслуживание оборудования.**

**3.1. Назначение, устройство и принцип действия.**

**3.2. Эксплуатация оборудования, его настройка и регулировка.**

**3.3. Техническое обслуживание оборудования.**

**Выводы и рекомендации.**

**Список использованной литературы.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПКР-11. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции**	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1 <sub>ПКР-11</sub> Осуществляет производственный	знания	Обучающийся должен знать: требования к качеству	Дневник, отчет по практике. 1. Требования к качеству выполнения операций

<p>контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>		<p>сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основные параметры технологических процессов, методы контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–3.1)</p>	<p>технологического процесса. 2. Основные параметры технологического процесса, их характеристика. 3. Методы и средства контроля параметров технологического процесса, их достоинства и недостатки. 4. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. 5. Методы и средства контроля качества готовой продукции, их достоинства и недостатки.</p>
	<p>умения</p>	<p>Обучающийся должен уметь: осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–У.1)</p>	<p>Дневник, отчет по практике. 1. Требования к работникам, осуществляющим контроль операций технологического процесса. 2. Факторы, влияющие на точность контроля качества операций технологического процесса. 3. Мероприятия, повышающие точность контроля качества операций технологического процесса. 4. Погрешности при органолептическом анализе качества готовой продукции, их причины и способы устранения. 5. Погрешности при лабораторном анализе качества готовой продукции, их причины и способы устранения.</p>
	<p>навыки</p>	<p>Обучающийся должен владеть: навыками: проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции–</p>	<p>Дневник, отчет по практике. 1. Основные пути совершенствования методов контроля параметров технологического процесса. 2. Основные пути совершенствования методов контроля качества готовой продукции. 3. Основные пути совершенствования методов контроля выполненных работ при эксплуатации</p>

		(Б2.В.01(П)–Н.1)	машин и оборудования. 4. Выбор оптимального метода контроля параметров технологического процесса. 5. Выбор оптимального метода контроля качества готовой продукции при выполнении технологического процесса. 6. Последствия принятия ошибочных решений дегустационной комиссии при контроле качества готовой продукции.
--	--	------------------	--

ПКР-12. Способен организовать работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции**	Формируемые знания, умения, навыки		Наименование оценочных средств
ИД-1ПКР-12 Организует работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения к переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать: устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, методы оценки ее эффективности– (Б2.В.01(П)–3.2)	Дневник, отчет по практике. 1. Устройство и принцип действия оборудования. 2. Основные функциональные узлы оборудования, их назначение. 3. Общая характеристика процесса эксплуатации машин и оборудования. 4. Особенности эксплуатации различных типов машин и оборудования. 5. Пуск оборудования в работу, его типовая последовательность. 6. Критерии эффективности эксплуатации машин и оборудования.
	умения	Обучающийся должен уметь: оценивать эффективность эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организовать работу по повышению ее эффективности–	Дневник, отчет по практике. 1. Методы оценки эффективности эксплуатации оборудования, их достоинства и недостатки. 2. Настройка и регулировка машин и оборудования, их значение для повышения эффективности эксплуатации.

		(Б2.В.01(П)–У.2)	<p>3. Производственные факторы, влияющие на эффективность эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>4. Организационные решения для повышения эффективности эксплуатации оборудования.</p> <p>5. Методы и средства контроля технического состояния машин и оборудования, их влияние на эффективность эксплуатации.</p>
	навыки	<p>Обучающийся должен владеть: навыками организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции– (Б2.В.01(П)–Н.2)</p>	<p>Дневник, отчет по практике.</p> <p>1. Факторы, способствующие формированию навыков организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>2. Основные пути повышения эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>3. Выбор оптимального метода повышения эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>4. Обучение работников предприятия методам эффективной эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>5. Причины снижения эффективности эксплуатации отдельных видов оборудования, способы их устранения.</p>

### 13.2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

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

ИД-1ПКР-11 Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01(П)–3.1	Обучающийся не знает требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основные параметры технологических процессов, методы контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо знает требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основные параметры технологических процессов, методы контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся знает требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основные параметры технологических процессов, методы контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, основные параметры технологических процессов, методы контроля качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01(П)–У.1	Обучающийся не умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки	Обучающийся слабо умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и	Обучающийся умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и	Обучающийся умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и

	сельскохозяйственной продукции	оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями	оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Б2.В.01(П)–Н.1	Обучающийся не владеет навыками проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками проведения производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1ПКР-12 Организует работу по повышению эффективности машин и оборудования для хранения к переработки сельскохозяйственной продукции

Показатели оценивания (формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.01(П)–3.2	Обучающийся не знает устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, методы оценки ее	Обучающийся слабо знает устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции,	Обучающийся знает устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной	Обучающийся знает устройство и принцип действия, правила эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной



	эффективности	методы оценки ее эффективности	продукции, методы оценки ее эффективности с незначительными ошибками и отдельными пробелами	ственной продукции, методы оценки ее эффективности с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.01(П)–У.2	Обучающийся не умеет оценивать эффективность эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организовать работу по повышению ее эффективности	Обучающийся слабо умеет оценивать эффективность эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организовать работу по повышению ее эффективности	Обучающийся умеет оценивать эффективность эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организовать работу по повышению ее эффективности с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет оценивать эффективность эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организовать работу по повышению ее эффективности
Б2.В.01(П)–Н.2	Обучающийся не владеет навыками организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо владеет навыками организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся владеет навыками организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

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

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной технологической практике [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии - Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 42 с. - Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/310.pdf>.

Типовые контрольные вопросы к зачету с оценкой по практике

Наименование типовых контрольных вопросов по каждому показателю оценивания (формируемым ЗУН)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству выполнения операций технологического процесса.</li> <li>2. Основные параметры технологического процесса, их характеристика.</li> <li>3. Методы и средства контроля параметров технологического процесса, их достоинства и недостатки.</li> <li>4. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.</li> <li>5. Методы и средства контроля качества готовой продукции, их достоинства и недостатки.</li> <li>6. Требования к работникам, осуществляющих контроль качества выполнения операций технологического процесса.</li> <li>7. Факторы, влияющие на точность контроля качества операций технологического процесса.</li> <li>8. Мероприятия, повышающие точность контроля качества операций технологического процесса.</li> <li>9. Погрешности при органолептическом анализе качества готовой продукции, их причины и способы устранения.</li> <li>10. Погрешности при лабораторном анализе качества готовой продукции, их причины и способы устранения.</li> <li>11. Основные пути совершенствования методов контроля параметров технологического процесса.</li> <li>12. Основные пути совершенствования методов контроля качества готовой продукции.</li> <li>13. Основные пути совершенствования методов контроля выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования.</li> <li>14. Выбор оптимального метода контроля параметров технологического процесса.</li> <li>15. Выбор оптимального метода контроля качества готовой продукции при выполнении технологического процесса.</li> <li>16. Последствия принятия ошибочных решений дегустационной комиссии при контроле качества готовой продукции.</li> </ol>	<p>ИД-1ПКР-11                      Осуществляет                      производственный                      контроль параметров                      технологических                      процессов, качества                      продукции и                      выполненных работ                      при эксплуатации                      машин и                      оборудования для                      хранения и                      переработки                      сельскохозяйственной                      продукции</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устройство и принцип действия оборудования.</li> <li>2. Основные функциональные узлы оборудования, их назначение.</li> <li>3. Общая характеристика процесса эксплуатации машин и</li> </ol>	<p>ИД-1ПКР-12                      Организует работу по                      повышению</p>

<p>оборудования.</p> <p>4.Особенность эксплуатации различных типов машин и оборудования.</p> <p>5. Пуск оборудования в работу, его типовая последовательность.</p> <p>6. Критерии эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>7. Методы оценки эффективности эксплуатации оборудования, их достоинства и недостатки.</p> <p>8. Настройка и регулировка машин и оборудования, их значение для повышения эффективности эксплуатации.</p> <p>9. Производственные факторы, влияющие на эффективность эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>10. Организационные решения для повышения эффективности эксплуатации оборудования.</p> <p>11. Методы и средства контроля технического состояния машин и оборудования, их влияние на эффективность эксплуатации.</p> <p>12. Факторы, способствующие формированию навыков организации работы по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>13. Основные пути повышения эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>14. Выбор оптимального метода повышения эффективности эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>15. Обучение работников предприятия методам эффективной эксплуатации машин и оборудования.</p> <p>16. Причины снижения эффективности эксплуатации отдельных видов оборудования, способы их устранения.</p>	<p>эффективности машин и оборудования для хранения к переработки сельскохозяйственной продукции</p>
---	---

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

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

1. Методические указания для самостоятельной работы по производственной технологической практике [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии - Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 42 с. - Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/310.pdf>.

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

##### **13.4.1. Вид и процедуры промежуточной аттестация**

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

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

Формой аттестации итогов практики может быть индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры.

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

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

Качественная оценки «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», внесенные в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения практики.

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.

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

#### Индивидуальный прием отчета руководителем практики от кафедры

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

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

Шкалы и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «отлично»	- наличие положительной характеристики, дневника, отчета по практике; - демонстрация глубокой теоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы;

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

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

##### а) Основная литература:

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

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50164](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50164).

2. Попов, Г. В. Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности [Электронный ресурс]: / Попов Г.В., Земсков Ю.П., Квашнин Б.Н. – М.: Лань, 2015. – 256 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=60050](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60050).

##### б) Дополнительная литература:

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

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4133](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4133).

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: / Бессонова Л.П. – Москва: ГИОРД, 2013. – 592 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50676](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50676).

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

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

4. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. Москва: ГИОРД, 2010.– 512 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58746](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746).

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

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

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

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

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы);
- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- «Сельхозтехника» (автоматизированная справочная система).
- MyTestX10.2.

Программное обеспечение: Учебный комплект ПО КОМПАС 3D v18; Операционная система Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1 License NoLevelLegalizationGetGenuine; Антивирус Kaspersky Endpoint Security; Модуль поиска текстовых взаимствований по коллекции диссертаций и авторефератов РГБ «Антиплагиат».

**16. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

***а) Учебные аудитории***

1. Лаборатория качества зерна и зернопродуктов. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №271.

2. Лаборатория пищевых технологий. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №272.

3. Учебные аудитории 001, 002 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

4. Учебная аудитория №149 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная мультимедийным комплексом (компьютер, видеопроектор).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Помещение 149 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

***б) Основное учебно-лабораторное оборудование***

1. Машина овощерезательная-протирочная МПР-350.
2. Рассев РЛ-1.
3. Рассев РЛ-3.
4. Соковыжималка KENWOODJE-810.
4. Мясорубка KENWOODMG 510.
5. Пароварка TEFALVS 4001.
6. Комплект КОХЛ.

7. Печь муфельная ПМ-8.
8. Центрифуга лабораторная. Универ ЦЛУ-1 «Орбита».
9. Стерилизатор воздушный ГПО-80 МО.
10. Мельница лабораторная ЛМЦ-1.
11. Прибор для определения объема хлеба ОХЛ,
12. Пурка ПХ-2 с весами.
13. Рефрактометр ИРФ.
14. Тестомесилка ЕТК.
15. Фотоколориметр КФК-3-01.
16. Центрифуга.
17. Электрошкаф СЭШ-3М.
18. Холодильник Свияга 410-1.
19. Шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н с вентилятором.
20. Автоклав.
21. Варочный котел.
22. Видеоплеер Супра.
23. Волчок В2.
24. Измельчитель.
25. Котел пароварочный.
26. Куттер 4РИ35.
27. Линия убоя.
28. Печь коптильная.
29. Сепаратор.
30. Телевизор Фунай.
31. Фаршемешалка.
32. Центрифуга.
33. Шприц для колбасных изделий.
34. Мясорубка «Электа».
35. Жаровня чанная.
36. Картофелечистка.
37. Пресс шнекомаслоотделяющий.
38. Рушильно-вальцевая установка.
39. Станок вальцовый.
40. Станок Шелушильный сортировочный.
41. Монитор LGFTGW2043 S-PF -15 шт,
42. Системный блок IntelPentium – 15шт.
43. Проектор AcerX1273 (3D, DLP, 1024x768, Экран настенный, Точка доступа, Коммутатор, Мышь, клавиатура проводные.

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

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

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

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

**ОТЧЕТ**

по производственной технологической практике

Студент \_\_\_\_\_ Иванов С.К.

(подпись, дата)

Группа \_\_\_\_\_

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

Должность \_\_\_\_\_

Руководитель практики:

от университета \_\_\_\_\_

(подпись, дата)

(Ф.И.О.)

от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись, дата, расшифровка подписи, печать организации)

Челябинск

20\_\_



Декану факультета ТС в АПК

Барышникову С.А.

студента \_\_\_\_ группы

Иванова С.К.

заявление.

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

(Дата)

\_\_\_\_\_

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

В соответствии с приказом №\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. руководителем производственной технологической практики от предприятия студентов 2 курса Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, направление подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» назначен \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

Руководитель организации \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., подпись, печать организации)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на практику для студента 2 курса факультета ТС в АПК

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

Факультет технического сервиса в АПК

Студент Иванов С.К.

Группа \_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.06 «Агроинженерия»

Профиль подготовки «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Наименование практики: производственная технологическая практика

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

Тема индивидуального задания по практике:

---

Руководитель практики от университета

доцент каф. ПСХП и БЖ \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись, расшифровка, печать организации)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

План-график

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

Направление подготовки **35.03.06 «Агроинженерия»**

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

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Курс **2**

Наименование практики: **производственная технологическая практика**

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

Виды планируемых работ в период прохождения практики в организации:

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

Согласовано:

Руководитель практики от университета

Руководитель организации

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(руководитель практики от предприятия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись, расшифровка, печать организации)

**ДНЕВНИК**

прохождения практики студента Иванова С.К.  
на предприятии ООО МПК «Ромкор»

№ п/п	Дата	Краткое описание выполненных работ
1	25.06.21	Вводный инструктаж
2	25.06.21	Инструктаж на рабочем месте

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись, расшифровка, печать организации)

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана студенту \_\_\_ группы факультета ТС в АПК Иванову С.К., проходившему производственную технологическую практику в качестве укладчика-упаковщика на предприятии ООО МПК «Ромкор».

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

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(подпись, расшифровка, печать организации)



## РЕЦЕНЗИЯ

**на программу производственной технологической практики  
по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 Агроинженерия,  
профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции»  
очной формы обучения**

Программа производственной технологической практики составлена кандидатом технических наук, доцентом Шумовым А.В.

Разработанная программа соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, учебному плану и Положению о практике.

Производственная технологическая практика способствует закреплению теоретических знаний в области технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, получению профессиональных умений и навыков, приобретению опыта профессиональной деятельности. Ее прохождение обеспечивает формирование необходимых профессиональных компетенций, что является важным фактором для успешного обучения в высшем учебном заведении и в последующей трудовой деятельности.

В программе производственной технологической практики приведены цели и задачи практики, условия ее проведения, форма отчетности. Значительное внимание уделяется формированию компетенций, их оцениванию. Сбор и анализ собранного материала позволяет обучающемуся улучшить понимание технологических процессов, связанных с хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции.

Считаю, что данная программа может быть рекомендована для бакалавров по направлению подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и использована в учебном процессе.

Кандидат технических наук, доцент кафедры  
«Технология и механизация животноводства и  
инженерная графика»



В.Н. Николаев



## РЕЦЕНЗИЯ

**на программу производственной технологической практики  
по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 Агроинженерия,  
профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции»  
очной формы обучения**

Представленная программа была выполнена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, учебному плану и Положению о практике.

Производственная технологическая практика способствует более глубокому пониманию сущности технологий, связанных с хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции. В процессе ее прохождения происходит систематизация знаний, полученных при теоретическом обучении, получение профессиональных умений и навыков, приобретение опыта профессиональной деятельности. Это способствует формированию компетенций, необходимых для дальнейшего успешного обучения в высшем учебном заведении и в последующей трудовой деятельности.

В программе производственной технологической практики рассмотрена структура и содержание практики, организация ее проведения, представлено содержание отчетных документов. Для проведения промежуточной аттестации по итогам практики предусмотрены контрольные вопросы, шкалы и критерии оценивания ответа обучающегося.

Считаю, что разработанная программа может быть рекомендована для бакалавров по направлению подготовки 35.03.06 «Агроинженерия» профиль – «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и использована в учебном процессе.

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



Н.Б. Гордеева