

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

**ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ**

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность  
жизнедеятельности»

Аннотация программы практики

**Б2.В.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

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

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

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

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **заочная**

## 1. Цели практики

Целями производственной технологической практики являются:

- закрепление теоретических знаний по технологии производства продуктов питания, хранения и переработки продовольственного сырья;
- получение профессиональных умений по процессам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, и приобретение опыта профессиональной деятельности.

## 2. Задачи практики

Задачами производственной технологической практики являются:

- ознакомление с технологией производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление со структурой управления и организацией службы главного технолога и инженерно-технической службы на предприятии, изучение их функций;
- изучение основных неисправностей машин и оборудования, способов и средств их устранения на предприятии;
- изучение методов и средств контроля технического состояния машин и оборудования, используемого на предприятии;
- приобретение профессиональных навыков самостоятельной работы в производственных условиях.

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

**Вид практики:** производственная.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Формы проведения практики:** дискретная.

**Тип практики:** технологическая практика.

## 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:

**профессиональными:**

- готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок (ПК-8);
- способностью использовать современные методы монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами (ПК-10);
- способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции (ПК-11);
- способностью анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ (ПК-13).

## 4.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-8 готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок	Обучающийся должен знать устройство и правила эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок- Б2.В.03(П) - 3.1)	Обучающийся должен уметь осуществлять профессиональную эксплуатацию машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.03(П) – У1)	Обучающийся должен владеть методами профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования и электроустановок- (Б2.В.03(П) - Н.1)
ПК-10 способность использовать современные методы монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами	Обучающийся должен знать современные методы монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами- (Б2.В.03(П) - 3.2)	Обучающийся должен уметь использовать современные методы монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами- (Б2.В.03(П) - У.2)	Обучающийся должен владеть методами монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами- (Б2.В.03(П) - Н.2)
ПК-11 способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	Обучающийся должен знать требования к качеству сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, особенности его приема и подготовки к переработке- (Б2.В.03(П) - 3.3)	Обучающийся должен уметь применять типовые методы оценки качества сырья, готовой продукции- (Б2.В.03(П) - У.3)	Обучающийся должен владеть методами оценки качества сырья, готовой продукции- (Б2.В.03(П) - Н.3)
ПК -13 способность анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ	Обучающийся должен знать технологический процесс и оценку качества его выполнения- (Б2.В.03(П) - 3.4)	Обучающийся должен уметь применять типовые методы оценки качества выполнения технологического процесса- (Б2.В.03(П) - У.4)	Обучающийся должен владеть типовыми методами и приемами оценки качества выполнения технологического процесса- (Б2.В.03(П) - Н.4)

## 5. Место практики в структуре ОПОП

Практика относится к вариативной части Блока 2 (Б2.В.03(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: «Основы проектирования технических средств и технологий в агропромышленном комплексе», «Техника и технологии в сельском хозяйстве», «Материаловедение», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Сопротивление материалов», «Теория механизмов и машин», «Электротехника и электроника», «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Процессы и аппараты».

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

- технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, режимы основных технологических процессов производства;
- явления, происходящие в конструкционных материалах в условиях эксплуатации оборудования;
- устройство и техническое обслуживание основного оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, его настройки, регулировки и наладки.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для изучения других дисциплин: «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Механизация и процессы переработки продукции животноводства», «Механизация и процессы переработки продукции растениеводства» и др.

## 6. Объем практики и ее продолжительность

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

## 7. Структура и содержание практики

### 7.1. Структура практики

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

### 7.2. Содержание практики

Структура и организация предприятия. Характеристика биологического сырья: особенности его приема и подготовки к переработке. Стадии и операции технологического процесса, их характеристика. Технологическая схема производственного процесса. Состав и план размещения оборудования в цехе. Карта рабочего места. Содержание труда на рабочем месте. Устройство и принцип действия закрепленного оборудования. Настройка, регулировка и наладка. Виды и периодичность технического обслуживания закрепленного

оборудования. Структура ремонтного цикла. Самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах в качестве механиков, слесарей по обслуживанию холодильного и вентиляционного оборудования, стажеров-наладчиков оборудования технологических линий.

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

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

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