

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

по направлению подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профессионального стандарта: 13.017 Агроном; 22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности; 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности; 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения; 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: Тепляшин Василий Николаевич, канд. техн. наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОБ и ПП Невзоров В.Н., докт. с-х. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация	4
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения.....	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП	7
3. Формы, место и время проведения практики	8
4. Структура и содержание практики.....	9
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике	10
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике	11
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)	11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	11
8.1 Основные источники.....	11
8.2 Дополнительные источники	12
8.3 Программное обеспечение и Интернет ресурсы	12
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики	12
10. Протокол изменений РПД	13

Аннотация

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Практика нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7) выпускника.

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных с работой по сбору информационных данных, необходимых для выполнения бакалаврской работы, умения оценивать и проводить анализ производственно-технологического состояния технологического оборудования и аппаратов, отражающих работу предприятия. Приобрести навыки диагностики, ремонта, монтажа и сервисного обслуживания технологического оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности, а также овладеть методикой сбора информации для бакалаврской работы.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Цель преддипломной практики - закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения, а также сбор и подготовка материала для выполнения бакалаврской работы (БР).

Задачами преддипломной практики являются:

- овладеть профессионально-практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда;
- овладеть нормами профессии в мотивационной сфере: осознание мотивов и духовных ценностей в избранной профессии;
- изучить мероприятия по выявлению резервов повышения эффективности и производительности труда;
- изучить оборудование, аппаратуру, машины, контрольно-измерительные приборы и инструменты;
- изучить механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- изучить организацию научно-исследовательской, проектно-конструкторской, рационализаторской и изобретательской работы;
- собрать материал, необходимый для выполнения ВКР.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно исследовательской деятельности в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 пк-1 Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих в процессе производства и переработки сельскохозяйственной продукции для решения задач профессиональной деятельности; ИД-2 пк-1 Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной	Знать: - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации. Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку;

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
	<p>продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; ИД-3пк-1 Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок; ИД-4пк-1 Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.</p>	<p>- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности. Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.</p>
<p>ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства</p>	<p>ИД-1пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе; ИД-2пк-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; ИД-3пк-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p>	<p>Знать: - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации. Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности. Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.</p>
<p>ПК-3. Способен осуществлять проектирование новых, реконструкцию и технологическое перевооружение, техническое обеспечение существующих предприятий по переработке и хранению продукции сельского хозяйства</p>	<p>ИД-1пк-3 Формулирует цели проекта (реконструкции), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач; ИД-2пк-3 Выполняет работу в области научно технической деятельности по проектированию, реконструкции и технологического перевооружения. ИД-3пк-3 Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).</p>	<p>Знать: - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации. Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности. Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.</p>
<p>ПК-4. Способен проводить комплексные испытания</p>	<p>ИД-1пк-4 Контролирует технологии производства и организацию</p>	<p>Знать: - перечень нормативных отраслевых документов;</p>

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
<p>новых технологий механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции</p>	<p>технологических процессов производства, хранения и переработки продукции на автоматизированных технологических линиях; ИД-2пк-4 Оперативное управление процессами механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции; ИД-3пк-4 Использует механические и автоматические промышленные линии в пищевой и перерабатывающей промышленности. ИД-4пк-4 Проведение комплексных испытаний новых технологий механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции.</p>	<p>- принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации.</p> <p>Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.</p>
<p>ПК-5. Способен разрабатывать процессы механизации и автоматизации промышленных линий по производству пищевой продукции и системы мероприятий по их техобслуживанию и ремонту.</p>	<p>ИД-1пк-5 Демонстрирует знания организации монтажа, наладки, технического обслуживания технологического оборудования в пищевой и перерабатывающей промышленности. ИД-2пк-5 Организует монтаж, наладку, эксплуатацию технологического оборудования пищевой и перерабатывающей промышленности.</p>	<p>Знать: - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации.</p> <p>Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Владеть: - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.</p>
<p>ПК-6. Способен применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать</p>	<p>ИД-1пк-6 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции. ИД-2пк-6 Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и</p>	<p>Знать: - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации.</p> <p>Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования;</p>

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
мероприятия по их предупреждению	выполненных работ при монтаже, наладке, эксплуатации технологического оборудования в пищевой и перерабатывающей промышленности.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности. Владеть: <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.
ПК-7. Руководит организационно управленческой деятельностью по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1ПК-7 Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения пищевой и перерабатывающей промышленности. ИД-2ПК-7 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. ИД-3ПК-7 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. ИД-4ПК-7 Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических условиях.	Знать: <ul style="list-style-type: none"> - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку; - осуществлять меры по охране труда и технике безопасности. Владеть: <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации работы трудовых коллективов; - методами проверки технического состояния технологического оборудования; - принципами выбора систем технологического оборудования; - способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; - навыками написания научно-технического текста.

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно: научно-исследовательская, производственно-технологическая, организационно-управленческая деятельность.

Содержание программы технологической практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: «Техническая механика», «Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов», «Механика жидкости и газа», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Технологии производства продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Технологическое оборудование перерабатывающих производств», «Общие принципы переработки сельскохозяйственного сырья», «Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования», «Смазочные материалы для пищевого оборудования», «Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции», «Прогрессивное оборудование для сушки сырья». «Оборудование для транспортировки сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции», «Механизация, автоматизация и роботизация технологических процессов перерабатывающих производств», «Контрольно-измерительные приборы пищевой инженерии», «Аналитическое и контрольно-измерительное оборудование пищевой инженерии»,

«Оборудование очистки и фильтрации в пищевой инженерии», «Пневмоприводы в пищевой инженерии», «Трубопроводы и запорная арматура в пищевой инженерии».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении преддипломной практики, используются для написания бакалаврской работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения практики

Преддипломная практика студентов университета является частью формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями. Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Местом проведения практики - промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям, оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса подготовки направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии, оборудования бродильных и пищевых производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях и предприятиях АПК.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры технологии, оборудования бродильных и пищевых производств;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Этот руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения технологической практики ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. Каждому студенту руководитель определяет объекты практики, устанавливает связь с руководством предприятий, согласовывает условия и тематику практических занятий.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями.

Основанием для приема студентов на практику являются договора с предприятиями о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы преддипломной практики.

Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить преддипломную практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на

предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задание по рабочей программе производственной практики, выданное руководителем практики от кафедры;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику с оценкой работы.

В последний день практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике. Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель преддипломной практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от университета он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу преддипломной практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

4. Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Распределение трудоемкости практики по видам работ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	8	4	роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике
2	Производственный	Изучение структуры управления технического отдела предприятия. Изучение основного и вспомогательного технологического оборудования. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы (ВКР). Изучение приемов организации и проведения технического обслуживания технологического оборудования. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР. Содержание должностных инструкций для работников технического отдела. Ведение дневника.	128	56	Дневник, отчет, индивидуальное задание
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	12	Дневник, отчет,
		Защита отчета по практике	2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			144	72	Зачет с оценкой
Всего			216		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

- Титульный лист
- Введение
- Содержание
 1. Общая характеристика предприятия
 2. Структура управления технического отдела
 3. Основное и вспомогательное технологическое оборудование
 4. Организация и проведение технического обслуживания технологического оборудования
 5. Индивидуальное задание
- Библиографический список
- Заключение
- Приложения

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

При прохождении преддипломной практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится преддипломная практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области эксплуатации оборудования, организации производства.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителем практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по преддипломной практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1 Основные источники

1. Самойлов В.А. Технологические машины и оборудование: сквозная программа учебных и производственных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2014. - 39 с.

2. Самойлов В.А. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Текст]: методические указания для выполнения программы учебных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, Ж.А. Кох; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2015. - 11 с.

3. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в

области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 733, [1]с.

4. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 - Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. - 316 с.

8.2 Дополнительные источники

1. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.

2. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. - М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. - 1312 с.

3. Антипов С.Т. Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств» / С.Т.Антипов и др./ Под ред. В.А.Панфилова. М.- КолосС. 2007.- 184 с.

4. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.

5. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.

7. Бурашников, Ю. М, Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. - 234 с.

8.3 Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;

2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024 г.;

4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;

5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;

6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;

7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru

9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>

11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

9 Материально-техническое обеспечение производственной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

На кафедре имеется специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

10. Протокол изменений РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Тепляшин В.Н., канд. техн. наук

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу производственной практики
«Преддипломная практика»

Тепляшин В.Н.

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В программе определены цели и задачи производственной практики, предложена структура и подробно изложено содержание производственной практики. Показана трудоемкость, раскрыто содержание заданий и контрольных мероприятий.

Показана взаимосвязь компетенций с контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, соответствие требованиям и уровень изложения позволяет рекомендовать данную рабочую программу для использования преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности разработанная программа является необходимой студентам, обучающимся по направленности (профилю) «Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств», и может быть рекомендована в работе.

Директор ООО «Сиб АГРО»



В.А. Корнеев