

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.09.2024 13:38:42
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Кафедра стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
А. В. Малахов
(подпись) (ФИО)

«25» июня 2024 г.

Рабочая
программа учебной практики:
Ознакомительная практика

Направление подготовки (специальность) 35.03.06 *Агроинженерия*
Направленность (профиль) «*Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*»
Факультет: *инженерный*
Форма обучения: *очная, заочная*

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 35.06.06 Агроинженерия утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «23» августа 2017 г. №813 (с изменениями и дополнениями);

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301 (с изменениями и дополнениями);

- приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Разработчики:

профессор

(занимаемая должность)

Крупчатников Роман Анатольевич

(ФИО)

(подпись)



Рабочую программу практики одобрила кафедра стандартизации и оборудования перерабатывающих производств.

Протокол заседания кафедры № 12 от « 25 » июня 2024 г.

Заведующий кафедрой: к.т.н., доцент

(ученая степень, звание)

Уварова А.Г.

(ФИО)

(подпись)



Согласовано зав. научной библиотекой Музалевская А.А.

(ученая степень, звание)

(ФИО)

(подпись)



1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения

1.1 Цель практики

Цель ознакомительной практики – получение первичных профессиональных умений и навыков в области изучения машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 Задачи практики

Задачами учебной ознакомительной практики являются (задачи соотнесены с видами профессиональной деятельности и данным типом практики):

- производственно-технологическая деятельность: знакомство с основами построения технологической, производственной деятельности в области переработки сельскохозяйственной продукции,
- уяснить сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- иметь ориентацию на профессиональное мастерство; ознакомление с основными технологическими операциями, реализуемыми технологическим оборудованием, а также с сервисом и технической эксплуатацией оборудования;
- ознакомление с видами, формами и способами анализа и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1-Осуществляет эффективное социальное взаимодействие	Знать: закономерности в общении; Уметь: находить компромисс; Владеть: навыками выбора наилучшего варианта

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		УК-3.2- Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде	Знать: свою роль в команде Уметь: определять наилучшую стратегию Владеть: навыками определения роли в команде
		УК-3.2 - Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата	Знать: поставленные цели Уметь: использовать современные технологии мозгового штурма; Владеть: способностью к распознаванию ожидаемого результата
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1 -Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агроинженерии	Знать: профильные дисциплины; Уметь: анализировать изучаемый материал; Владеть методикой владения типовых задач
		ОПК-1.2 - Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	Знать: решение типовых задач Уметь: использовать современные технологии и методы решения задач; Владеть: способностью к распознаванию основных законов
		ОПК-1.3- Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области агроинженерии	Знать: основные показатели, при решении задач; Уметь: применять полученные профессиональные знания для проведения решения задач; Владеть: навыками информационно-коммуникационных решений
		ОПК-1.4 - Пользуется специальными программами и базами данных при разработке технологий и средств механизации в сельском хозяйстве	Знать: программные базы данных Уметь: использовать современные технологии при разработке технологий; Владеть: способностью к распознаванию нужных программ и баз данных

3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Ознакомительная практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 35.03.06 Агроинженерия профиль «Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Практика проходит на 1 курсе в 2 семестре (ЗФО).

4 Объем и продолжительность практики

Объем ознакомительной практики, установленный учебным планом – 3 зачетных единицы, продолжительность – **2 недели (108- часов/60,1СР/47,9 часа контроль ЗФО).**

5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в том числе	
			контактная работа	Самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: Знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; Получение заданий от руководителя практики от университета; Информация о требованиях к отчетным документам по практике; Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Разработка индивидуального задания (приложение Г)	10	20

2	Основной этап	Обучающемуся необходимо изучить: – этапы производства сельскохозяйственной продукции; – требования нормативной документации к поступающему сырью и готовой продукции; – технологическую схему этапов производства; – машины и оборудование, входящие в состав технологической линии. Сбор, обработка и систематизация материала для выполнения задания по практике; Анализ собранных материалов Представление руководителю собранных материалов;	40	27,9
3	Заключительный этап	На заключительном этапе обучающиеся выполняют систематизацию информации, полученную во время практики, оформляют отчет и дневник, предоставляют результаты ознакомительной практики, защищают отчет и получают зачет с оценкой.	10,1	для ЗФО/ контроль

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам ознакомительной практики обучающийся представляет на кафедру:

- индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- аттестационный лист (Приложение Б);
- отчет о прохождении ознакомительной практики.

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Порядок оформления текстовых работ обучающихся Курского ГАУ. Правила оформления» (РД 01.001-2024).

Общий объем отчета – 10...15 страниц, может содержать приложения (чертежи, схемы, рисунки, фотоиллюстрации, графики и т.д.).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение В).
2. Содержание.
3. Введение (цель и задачи практики, дата начала и продолжительность практики).
4. Основная часть отчета:

- должна отражать поэтапное выполнение индивидуального задания.
- 5. Выводы.
- 6. Список использованной литературы и ресурсов сети «Интернет».
- 7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений и (или) опыта деятельности, характеризующих полноту освоения компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующих полноту освоения компетенций, закрепленных за ознакомительной практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от университета.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета. На зачет обучающийся представляет отчет о результатах прохождении практики. Зачет проводится в виде защиты отчета.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

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.

2. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]: / Бредихин С.А. Москва: Лань, 2015. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56603..

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.

2. 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: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4978.

3. Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] / Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2017 - 204 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/90162>.

в) Интернет-ресурсы:

1. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: сайт. - URL:

<https://fabricators.ru/article/tekhnologiya-proizvodstva-selskokhozyajstvennoj-produkczii/>. — Текст: электронный.

2 Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья" сайт. - URL:

<https://www.spfp-mgupp.ru/jour/index>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

3 Переработка сельхозпродукции: сайт. - URL: <https://sectormedia.ru/news/pererabotka-selkhozproduktsii/>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

4 АГРОСЕРВЕР.РУ сайт. сайт. - URL: <https://agroserver.ru/oborudovanie-ovoshhi-frukty/>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

6. ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: <https://polpred.com/>. – Текст : электронный.

7. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Текст : электронный.
8. Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: <https://book.ru/>. – Текст : электронный.
9. Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: <https://urait.ru>. – Текст : электронный.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Windows 7 лицензия
2. Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
3. Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
4. Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
5. Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6. Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
7. Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения ознакомительной практики используется: лаборатории кафедры (технологическое, лабораторное и иное оборудование).

11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории

обучающихся университет учитывает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовых функций.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А (обязательное)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Инженерный факультет Индивидуальное задание на практику

обучающемуся (-ейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 35.03.06 Агроинженерия

Профиль «Машины и оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Кафедра: стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

Наименование практики: ознакомительная практика

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и
электронном виде

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1.	Рабочее совещание: решение организационных вопросов
2.	Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующим требованиями охраны труда и пожарной безопасности)
3.	Знакомство с порядком проведения практики и необходимым оборудованием
4.	Изучение основных процессов производства продукции
5.	Выполнение индивидуального задания
6.	Подготовка отчета о прохождении практики
7.	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
11	УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-1.4

Дата выдачи задания «__» _____ 202__ г.

Руководитель практики от университета

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 202__ г.

Задание принял к исполнению

«__» _____ 202__ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 202__ г.

Подпись обучающегося _____

**Приложение Б
(обязательное)**

Аттестационный лист

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на ___ курсе по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия
Профиль «Машины и оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции» успешно прошёл ознакомительную практику с
_____ г. по _____ г. в объёме 2 недель.

Место прохождения практики

Сведения об освоения обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения: освоена/ освоена частично/ не освоена
УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3	
ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-1.4	

Руководитель практики

от университета _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

**Приложение В
(обязательное)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет инженерный
Форма обучения очная/заочная
Кафедра «Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств»
Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия
Профиль «Машины и оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»

**Отчет
о прохождении учебной практики:
ознакомительной практики**

В _____
(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил:
обучающийся _ курса _____ группы _____
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:
руководитель от университета

(должность) (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Приложение Г (обязательное)

Темы для индивидуального задания

1. Технологическая линия производства сортовой муки из зерна пшеницы
2. Технологическая линия производства гречневой крупы
3. Технологическая линия производства варено-сушеных круп
4. Технологическая линия производства овсяных хлопьев
5. Технологическая линия производства кукурузных хлопьев
6. Технологическая линия производства сушеного картофеля и овощей
7. Технологическая линия производства картофельного крахмала
8. Технологическая линия производства сахара-песка из сахарной свеклы
9. Технологическая линия производства томатного сока
10. Технологическая линия производства замороженных овощей, фруктов и ягод
11. Технологическая линия производства растительного масла из семян подсолнечника
12. Технологическая линия производства жареного и растворимого кофе
13. Технологическая линия производства солода
14. Технологическая линия производства виноматериалов
15. Технологическая линия производства этилового ректификационного
16. пищевого спирта
17. Технологическая линия производства хлебопекарных дрожжей
18. Технологическая линия производства ферментных препаратов
19. Технологическая линия производства пастеризованного питьевого молока и сливок
20. Технологическая линия производства сухого молока
21. Технологическая линия производства сливочного масла
22. Технологическая линия первичной переработки сельскохозяйственных животных
23. Технологическая линия первичной переработки птицы
24. Технологическая линия производства мороженой рыбы и филе
25. Технологическая линия производства хлеба из пшеничной муки
26. Технологическая линия производства ржаного хлеба
27. Технологическая линия производства пшеничных сдобных сухарей
28. Технологическая линия производства макаронных изделий
29. Технологическая линия производства сахарного печенья
30. Технологическая линия производства затяжного печенья и крекера
31. Технологическая линия производства вафель
32. Технологическая линия производства карамели
33. Технологическая линия производства помадных конфет
34. Технологическая линия производства безалкогольных напитков
35. Технологическая линия производства кваса

36. Технологическая линия производства пива
37. Технологическая линия производства водки
38. Технологическая линия производства майонеза
39. Технологическая линия производства маргарина
40. Технологическая линия производства вареных колбас
41. Технологическая линия производства копченых колбас
42. Технологическая линия производства пельменей
43. Технологическая линия производства мясных консервов
44. Технологическая линия производства мясных консервов для детского питания
45. Технологическая линия производства рыбных пресервов
46. Технологическая линия производства консервов «Зеленый горошек»
47. Технологическая линия производства фруктовых консервов для детского питания
48. Технологическая линия производства халвы
49. Технологическая линия производства пралиновых конфет
50. Технологическая линия производства плиточного шоколада и какао-порошка
51. Технологическая линия производства мороженого
52. Технологическая линия производства кисломолочных напитков
53. Технологическая линия производства творога
54. Технологическая линия производства сыра
55. Технологическая линия производства рыбных консервов
56. Технологическая линия приема, очистки и хранения зернового сырья
57. Технологическая линия отделения пленок с овса и ячменя
58. Технологическая линия измельчения, дозирования и смешивания компонентов
59. Технологическая линия кормовых продуктов пищевых производств