

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 16.07.2022 19:07:51
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Агробизнеса и экологии

А.В. Таракин

2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль): Технология хранения и переработки зерна
Кафедра, ответственная за проведение практики: Растениеводства, селекции и семеноводства
Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Курс 3 семестр 6
Объем: 9 з.е.; 324 ч
Продолжительность: 6 недель
Вид контроля: дифференцированный зачет
Год начала подготовки: 2022

Орёл 2022 год

Лист согласований

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Технологической)

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность: (профиль): Технология хранения и переработки зерна

Согласовано:

Директор ФГБНУ ВНИИСПК
доктор сельскохозяйственных наук



С.Д. Князев

ВРИО директора ФГБНУ ФНИЗБК,
доктор экономических наук



А.А. Полухин

Содержание

Введение.....	4
1. Вид практики, способ и формы ее проведения	5
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО	6
3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата.....	9
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах	10
5. Содержание практики	10
6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики	13
7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочников.....	15
8. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	17
Фонд оценочных средств	18

Введение

Производственная практика (технологическая) является составной частью ОПОП по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) – Технология хранения и переработки зерна. Является видом учебной деятельности, направленным на закрепление и углубление теоретических знаний обучающихся, приобретение и совершенствование практических навыков и умений, подготовку к будущей профессиональной деятельности.

Сроки проведения ее устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) – Технология хранения и переработки зерна и определяет порядок организации, форму, виды и способы проведения, а также перечень планируемых результатов обучения при ее прохождении, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО.

Программа производственной практики (технологической) составлена на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (ред. От 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015).

- Приказа Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

- Приказа Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 № 301.

- Устава ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (далее – университет)

- Учебного плана по подготовке бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) – Технология хранения и переработки зерна.

- Локальными нормативными актами университета, регламентирующими образовательную деятельность в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: технологическая практика.

Способами проведения производственной практики (технологической) являются стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация.

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в которой расположена организация.

Форма проведения практики: дискретная - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики (технологической).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ для прохождения предусмотренной учебным планом практики, ФГБОУ ВО Орловский ГАУ согласовывает с ним условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление (за 3 месяца до начала производственной практики) с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011г., регистрационный №22111), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848)

При организации выездных практик порядок оплаты проезда к месту проведения и обратно, а также дополнительные расходы, связанные с проживанием обучающихся вне места постоянного жительства (суточные), за каждый день учебной практики (ознакомительной), включая нахождение в пути к месту практики и обратно, устанавливаются локальным нормативным актом организации.

При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Цель производственной практики (технологической) – овладение универсальными и профессиональными компетенциями, приобретение умений и навыков для выполнения задач профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний студентов, расширение профессионального кругозора обучающихся;
- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- изучение методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- управление технологическими процессами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- организация управления производственным участком;
- изучение технологических процессов и оборудования в подготовительных и основных отделениях;
- ознакомление с системой организации и планирования на предприятии, в т.ч. плановый отдел, отдел труда и бухгалтерия, экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия за отчетный год;
- работа в качестве дублера технолога цеха и начальника смены.

Результаты производственной практики (технологической) определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества для решения задач профессиональной деятельности.

Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы компетенции
Универсальные компетенции	
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ИД-1 УК 2. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>ИД-2 УК 2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-3 УК 2. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p> <p>ИД-4 УК 2. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИД-1 УК 3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>ИД-2 УК 3. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)</p> <p>ИД-3 УК 3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИД-4 УК 3. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД-1 УК 6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения полученной работы</p> <p>ИД-2 УК 6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>ИД-3 УК 6. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>ИД-4 УК 6. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>ИД-5 УК 6. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
профессиональные компетенции	
<p>ПК-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства</p>	<p>ИД-1 ПК-1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства</p> <p>ИД-2 ПК 1. Реализует технологии производства продукции растениеводства</p>

ПК -2. Готовность организовывать технологический процесс и осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами)	ИД-1 ПК-2 Организует технологический процесс производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ИД-2 ПК 2. Способен управлять технологическими линиями (процессами) производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 3. Готовность обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки соответствия требованиями нормативной законодательной базы	ИД-1. ПК 3. Готов обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, используя знания по основам метрологии, стандартизации и сертификации, основных требований к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, обязательных требований стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ИД-2 ПК 3. Владеет методиками отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК 4. Владеть методами подбора и эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК 4. Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции
	ИД-2 ПК 4. Подбирает и эксплуатирует Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

В результате прохождения производственной практики (технологической) обучающийся должен:

Знать:

- технологии производства продукции растениеводства;
- технологический процесс производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, обязательные требования стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды;
- решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время;

- обосновывать оптимальные технологии производства продукции растениеводства;
- организовать технологический процесс производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- подбирать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Владеть:

- навыками реализации технологий производства продукции растениеводства;
- навыками организации технологического процесса производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- методиками отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- способностью к оформлению результатов работы в форме отчета.

3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Производственная практика (технологическая) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока Б.2 структуры ОПОП бакалавриата «Практика» (Б2.В.01 (П)) и реализуется в 6-ом семестре. Данная практика базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин базовой части и части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Введение в профессиональную деятельность, Производство продукции растениеводства, Теоретические основы технологических процессов переработки зерна, Подъёмно-транспортные установки, Методы оценки качества продукции растениеводства, Зерноведение, Технология хранения зерна, Технология производства и переработки твердых сортов пшеницы, Экономическая теория, Метрология, стандартизация и сертификация, Защита продукции растениеводства при хранении, Технология элеваторной промышленности, Технология муки, Инновационные технологии в агрономии.

В свою очередь производственная практика (технологическая) подготавливает студентов к сдаче государственного экзамена, научно-исследовательской работе, написании ВКР.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

В соответствии с учебным планом и учебным графиком производственная практика (технологическая) осуществляется на третьем курсе обучения. Общая трудоемкость составляет 9 ЗЕ (324 ч.).

5. Содержание практики

В ходе производственной практики (технологической) студент должен изучить:

- технологии производства продукции растениеводства;
- технологический процесс производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;
- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, обязательные требования стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Проведение производственной практики (технологической) осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация).

Места прохождения практики: передовые предприятия АПК различных форм собственности Орловской области и других субъектов Российской Федерации; ФНЦ зернобобовых и крупяных культур, ФГБНУ Всероссийский НИИ селекции плодовых культур, ФГБУ «Россельхозцентр» по Орловской области; ООО «Авангард-Агро-Орел», ООО «Мираторг-Орел».

С разрешения кафедры место практики обучающимся по программе бакалавриата может быть выбрано самостоятельно при условии соответствия базы практики требованиям, обеспечивающим выполнение программы в полном объеме.

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

График прохождения производственной практики (технологической)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела (этапа) практики	Трудоемкость (ч)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1	Подготовительный этап в университете	Ознакомительное занятие по прохождению практики, получение и обсуждение задания с руководителем, инструктаж по технике безопасности	8	УК-2 УК-3	Собеседование с руководителем практики, программа практики, отметка в журнале инструктажа по технике безопасности
2	Подготовительный этап по месту прохождения практики	Вводный инструктаж по технике безопасности на месте прохождения практики; общие методические указания по прохождению практики; составление и обсуждение индивидуального плана практики с руководителем от профильной организации.	8	УК-2 УК-3	Собеседование с руководителем практики, отметка в журнале инструктажа по технике безопасности
3	Основной этап	Ознакомление с историей и структурой предприятия; Изучение специальной литературы, научно-технической информации, нормативной документации, методических материалов; Изучение технологий выращивания сельскохозяйственных культур; Изучение сортов сельскохозяйственных культур; Ознакомление с технологическими схемами переработки сельскохозяйственного сырья; Работа в производственном цеху; Ознакомление с принципом работы и устройством основного технологического оборудования предприятия; Приобретение навыков определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Изучение технологии производства продукции	278	УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Контроль посещаемости, собеседование с руководителем, отчет, дневник практики, характеристика от руководителя профильной организации

		растениеводства; Ознакомление с основными требованиями к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; Изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, обязательных требований стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Овладение принципами работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции			
4	Заключительный этап	Оформление результатов, полученных за период практики, в виде отчета и дневника о прохождении практики; Защита отчета	30	УК-2 УК-3 УК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Дневник прохождения практики, характеристика с места прохождения практики, отчет по практике.
Итого			324 ч (9 з.е.)		

Отчет по практике выполняется в виде текстового материала с соблюдением требований ГОСТ по оформлению научно-технической литературы. Отчет своему содержанию должен носить не информационный, а оценочно-аналитический характер проведенных работ. Объем отчета должен быть – 25-30 страниц и должен включать основные структурные элементы: введение; основную часть; заключение; список литературы; приложения (не засчитываются в объем отчета по практике). К отчету прилагается дневник практики, отзыв руководителя практики, характеристика с предприятия (место прохождения практики), подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью организации в установленном порядке. В дневнике указываются база и сроки практики, руководители практики, задания на практику, делаются необходимые записи во время практики и после нее.

Форма титульного листа отчета по практике приведена в приложении 1. Форма титульного листа дневника практики приведена в приложении 2.

Обучающийся несет персональную ответственность за достоверность представленной в отчете информации.

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

1. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов : учебное пособие / В. В. Ваншин. — Оренбург : ОГУ, 2019 — Часть 3 : Прием, размещение и наблюдение за зерновыми продуктами при хранении — 2019. — 121 с. — ISBN 978-5-7410-2325-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160014> (дата обращения: 01.09.2021).

2. Ваншин, В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов. Часть 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов : учебное пособие / Ваншин В.В.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 203 с. 1622-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69969.html> (дата обращения 01.09.2021).

3. Волошин, Е. В. Внутренняя и внешняя работа элеватора : учебное пособие / Е. В. Волошин. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 103 с. — ISBN 978-5-7410-2255-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159966> (дата обращения 01.09.2021).

4. Волошин, Е. В. Зерноведение с основами растениеводства : учебное пособие / Е. В. Волошин. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160028> (дата обращения 01.09.2021).

5. Волошин, Е. В. Элеваторы и склады : учебное пособие / Е. В. Волошин. — Оренбург : ОГУ, 2019 — Часть 2 — 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2256-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159934> (дата обращения 01.09.2021).

6. Волошин, Е. В. Элеваторы и склады. Расчет основного технологического оборудования : учебное пособие / Е. В. Волошин. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-7410-2421-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159997> (дата обращения 01.09.2021).

7. Мишуоров, Н.П. Технологии и оборудование для производства комбикормов в хозяйствах : справочник / Мишуоров Н.П.. — Москва :

Росинформагротех, 2012. — 204 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/15780.html> (дата обращения 01.09.2021).

8. Пилипюк, В.Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие / Пилипюк В.Л.. — Москва : Вузовский учебник, 2010. — 437 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/751.html> (дата обращения 01.09.2021).

9. Тарасенко, С. С. Технология крупяного производства : учебное пособие / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров. — Оренбург : ОГУ, [б. г.]. — Часть 3 : Лабораторный практикум — 2017. — 131 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110666> (дата обращения 01.09.2021).

10. Тарасенко, С.С. Современная технология мукомольного производства. Часть I. Теоретические основы технологии муки : учебное пособие / Тарасенко С.С., Владимиров Н.П.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 174 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78836.html> (дата обращения 01.09.2021)

11. Тарасенко, С.С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы : учебное пособие / Тарасенко С.С., Владимиров Н.П.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 150 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78843.html> (дата обращения 01.09.2021).

12. Тепляшин, В. Н. Технологии и оборудование для сушки растительного сырья : учебное пособие / В. Н. Тепляшин, Л. И. Ченцова, В. Н. Невзоров. — Красноярск : КрасГАУ, 2019. — 173 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149610> (дата обращения 01.09.2021).

13. Технология производства муки : учебное пособие / составитель А. А. Тарасов. — Курск : Курская ГСХА, 2017. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134815> (дата обращения 01.09.2021).

14. Шевцов, А. А. Моделирование кормовых смесей : учебное пособие / А. А. Шевцов, В. Н. Василенко, О. Н. Ожерельева. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 52 с. — ISBN 978-5-89448-853-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5825> (дата обращения 01.09.2021).

15. Шевцов, А.А. Зерносушение : учебное пособие / Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 80 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/27315.html> (дата обращения 01.09.2021).

16. Юдаев, Н.В. Элеваторы, склады, зерносушиллки : учебное пособие / Юдаев Н.В.. — Санкт-Петербург : Гиорд, Ай Пи Эр Медиа, 2008. — 86 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/749.html> (дата обращения 01.09.2021).

7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочников

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения имеет индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, которая обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

В качестве программного обеспечения используются программы: операционные системы Microsoft Windows SL8, SL8.1 Russian Academic, Microsoft Windows Professional 8.1 версия 8, Microsoft Windows Vista, офисные пакеты Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Office 2013, Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Project 2007.

Используются ресурсы Образовательного портала Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G. разработчик Hypermethod.

Свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: PDF24 - PDF конструктор и конвертер; 7-Zip – архиватор; GoogleChrome - браузер «Интернет»; Яндекс. Браузер – браузер «Интернет» (Российское ПО); AIMP – аудиоплеер (Российское ПО)

В период проведения практики могут использоваться информационные образовательные и научно-исследовательские технологии.

Образовательная технология - это система, включающая представление об исходных данных и планируемых результатах обучения, средства диагностики текущего состояния обучающихся, набор моделей обучения и критерии выбора оптимальной модели обучения:

- *наглядно-информационные технологии* (материалы выставок, стенды, плакаты);

- использование информационного фонда научной библиотеки университета;

- *организационно-информационные технологии* (присутствие и участие на научно-практических конференциях, круглых столах университета, если они проводятся в период прохождения практики, участие в научно-практической конференции по результатам прохождения производственной практики);

- *вербально-коммуникационные технологии* (интервью, беседы с руководителями, специалистами, опытными, ведущими преподавателями кафедры);

- *наставничество* (работа в период практики в качестве ученика в процессе выполнения научно-исследовательской работы руководителя практики);

- *информационно-коммуникационные технологии* с использованием Интернет;

- *работа в залах научной библиотеки университета* (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей).

Научно-исследовательская технология - это система методов, инструментов и процедур получения новых знаний об объекте и предмете исследования:

- систематизация фактического и литературного материала;
- обобщение полученных результатов;
- использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий;
- формулирование выводов и предложений по общей части программы научно-производственной практики и индивидуальному заданию;
- экспертиза результатов практики (предоставление материалов отчета о практике руководителю практики от учреждения).

Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета.

Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

Мультимедийные технологии - защита отчетов по практике в виде презентаций ее результатов в форме научно-практической конференции

проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

8. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

В период прохождения производственной практики (технологической) обучающийся использует материально-техническую базу принимающей организации в соответствии с договором на прохождение практики.

Для проведения организационных собраний по практике, а также для поиска информации и оформления отчетов по практике обучающиеся могут использовать аудитории, укомплектованные специализированной мебелью и техническим средствами.

Производственная практика (технологическая)	Помещение для самостоятельной работы №4-201: столы, стулья, доска настенная, рабочее место преподавателя, рабочие компьютерные станции с выходом в интернет, сканер.
---	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике (технологической)

Направление подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Профиль (программа) подготовки: **Технология хранения и переработки зерна**

Квалификация (степень): **бакалавр**

Орел – 2022

1. Планируемые результаты обучения и критерии их оценивания

№ п/п	Индекс компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	В результате изучения учебной дисциплины (прохождения практики) обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 УК 2. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	требования к постановке цели и задач	формулировать задачи	способностью определять круг задач для достижения поставленной цели
			ИД-2 УК 2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов.	оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели проекта.	способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проект
			ИД-3 УК 2. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	основы планирования деятельности по достижению задач.	соотносить ресурсы и ограничения в решении задач.	способностью планировать решение задач в зоне своей ответственности с учетом действующих правовых норм
			ИД-4 УК 2. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	основные требования к представлению результатов проекта.	представлять результаты проекта.	способностью представлять результаты проекта и обосновывать возможности их практического использования

УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК 3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	основы стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	реализовать стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели	навыками использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.
		ИД-2 УК 3. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)	особенности поведения людей, с которыми работает/взаимодействует	понимать особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует	навыками использования особенностей поведения людей, с которыми работает/взаимодействует
		ИД-3 УК 3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	особенности прогнозирования результатов личных и коллективных действий	прогнозировать последствия личных и коллективных действий при достижении заданного результата	навыками прогнозирования последствий личных и коллективных действий
		ИД-4 УК 3. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	профессиональные, творческие и личностные возможности членов коллектива для оптимального распределения полномочий при реализации проектной деятельности работы	распределить поручения и делегировать полномочия членам команды	навыками планирования командной работы и распределения обязанностей между членами коллектива

	УК-6	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 УК 6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	содержание процессов самоорганизации и самообразования, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	использовать накопленный опыт для определения приоритетных направлений собственной профессиональной деятельности	способностью использовать накопленный опыт для самосовершенствования
			ИД-2 УК 6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	базовые мотивации саморазвития в связи с их ориентировочной функцией	определить реалистичные цели профессионального роста	навыками саморазвития, оценки перспектив профессионального роста
			ИД-3 УК 6. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	особенности профессиональной и других видов деятельности, требования рынка труда	учитывать особенности и возможности профессиональной и других видов деятельности, рынка труда при планировании профессиональной траектории	навыками планирования профессионального роста
	ПК-1	ПК-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 ПК-1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства	оптимальные технологии производства продукции растениеводства	обосновывать оптимальные технологии производства продукции растениеводства	Навыками подбора оптимальных технологий производства продукции растениеводства
			ИД-2 ПК 1. Реализует технологии производства продукции растениеводства	технологии производства продукции растениеводства	реализовывать технологии производства продукции растениеводства	навыками реализации технологий производства продукции растениеводства

	ПК-2	ПК -2. Готовность организовывать технологический процесс и осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-2 Организует технологический процесс производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	схемы технологического процесса предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, оптимальные и рациональные режимы работы технологического, транспортирующего и приемно-отпускного оборудования	оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать технологические схемы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками организации технологического процесса предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции
			ИД-2 ПК 2. Способен управлять технологическими линиями (процессами) производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	технологические линии предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции	управлять технологическими линиями (процессами) производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	навыками управления технологическими процессами предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции
	ПК-3	ПК 3. Готовность обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИД-1. ПК 3. Готов обеспечить качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, используя знания по основам метрологии, стандартизации и сертификации, основных требований к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, обязательных требований стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и	основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Навыками создания систем менеджмента качества и безопасности продукции

			продуктов его переработки			
			ИД-2 ПК 3. Владеет методиками отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	методики отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	методиками отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-4	ПК 4. Владеть методами подбора и эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК 4. Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	основные виды механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Навыками подбора и эксплуатации механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	
		ИД-2 ПК 4. Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		Навыками подбора и эксплуатации механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции

2. Критерии и шкалы оценивания

Вид контроля	Форма аттестации	Оценочные средства	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Промежуточная аттестация	зачет	Отчет по практике	При защите представленных материалов о прохождении практики студент демонстрирует непонимание поставленных программой практики задач. На большинство вопросов нет ответа. Не владеет информацией о характеристике предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции, основных технологических процессах производства продукции.	незачтено
			При защите представленных материалов о прохождении практики студент демонстрирует понимание поставленных программой практики задач. На большинство вопросов дает удовлетворительные, хорошие и глубокие ответы. Владеет информацией о характеристике предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции, основных технологических процессах производства продукции.	зачтено

3. Типовые оценочные средства (примеры заданий)

Пример задания 1.

- 1 Укажите производительность крупоцеха, перерабатываемую культуру, виды вырабатываемой из нее продукции (крупа, хлопья, толокно). Выясните районы произрастания перерабатываемого зерна, его влажность и засоренность (сорная и зерновая примесь), содержание мелкого зерна, пленчатость.
- 2 Проанализируйте изменение качества зерна за 12 последних месяцев, рассчитайте средние показатели качества.
- 3 Проведите отбор и анализ зерна по предусмотренным государственными стандартами показателям и запишите все данные в соответствующий журнал. Приведите перечень журналов с указанием номеров, имеющих в лаборатории завода.
- 4 Опишите и зарисуйтесную на предприятии технологическую схему производства круп и хлопьев быстрого приготовления. Представьте схему очистки зерна и дайте ее анализ. Проанализируйте способы и режимы гидротермической обработки (ГТО) зерна на предприятии. Опишите принципы действия и режимы оборудования, применяемого для шелушения, крупоотделения, шлифования, полирования, дробления, сортирования и т.п.
- 5 Сделайте расчет выхода на одно наименование готовых круп и хлопьев быстрого приготовления, вырабатываемых на этой линии.
- 6 Проведите контроль технологических параметров на всех участках технологического процесса в течение 1-2 смен и представьте в виде таблицы. Сравните с литературными данными.
- 7 Проведите анализ способов плющения круп, существующих на заводе и описанных в литературе. Какому способу необходимо отдавать предпочтение и почему?
- 8 Определите расход упаковочных материалов на 1 тонну готовой продукции. Сравните с калькуляцией и нормативными данными.
- 9 Объясните, какое влияние оказывает влага, температура и давление при плющении на качество готовых хлопьев быстрого приготовления?

10 Предложите более прогрессивный способ производства готовых круп и хлопьев быстрого приготовления. Приведите технологическую схему и сделайте сравнительный анализ существующего и предлагаемого способов.

11 Какие мероприятия проводятся на заводе для повышения качества круп и хлопьев быстрого приготовления.

12 Перечислите статьи затрат плановой калькуляции готовых круп и хлопьев быстрого приготовления.

13 Осуществите дублирование работы технолога цеха.

Пример задания 2.

1 Укажите производительность мельницы, ассортимент вырабатываемой муки.

2 Дайте качественную характеристику зерна, поступающего на мельницу на основе лабораторных журналов, фиксирующих данные по автотранспорту и железнодорожному транспорту. Выясните районы произрастания перерабатываемого зерна, его влажность и засоренность (сорная и зерновая примесь), содержание мелкого зерна, пленчатость. Проанализируйте изменение качества зерна за 12 последних месяцев, рассчитайте средние показатели качества.

3 Укажите методику составления помольных партий. Дайте характеристику помольных партий на период практики.

4 Изучите и опишите схему очистки и подготовки зерна к помолу. Сравните существующую на предприятии схему с типовой Правил организации и ведения технологического процесса на мельницах. Выявите имеющиеся недостатки, предложите пути их устранения. Дайте рекомендации по улучшению схемы.

5 Выясните марки оборудования, используемого для очистки зерна от примесей, и принцип их работы.

6 Дайте оценку эффективности очистки зерна по разнице между качеством зерна, поступившего в закрома для неочищенного зерна и на 1 др.с. (по лабораторным журналам и путем непосредственного определения).

7 Опишите методы и режимы ГТО применяемой на мельнице. Проанализируйте влажность зерна, поступающего на 1 др.с. и

длительность отволаживания. Сравните полученные данные с рекомендуемыми в литературе.

8 Дайте характеристику отходов, получаемых с каждого вида оборудования. Принцип формирования отходов по категориям. Осуществление контроля отходов, транспортировку на выбой отходов или в склад отходов. Реализация отходов.

9 Осуществите дублирование работы технолога мельницы.

Пример задания 3.

1 Выявите качество зерна, поступающего в зернохранилище, с точки зрения объекта длительного хранения и сырья для производства муки и крупы. Дайте качественную характеристику зерна, поступающего на элеватор на основе лабораторных журналов, фиксирующих данные по автотранспорту и железнодорожному транспорту. Выясните районы произрастания перерабатываемого зерна, его влажность и засоренность (сорная и зерновая примесь), содержание мелкого зерна, пленчатость. Проанализируйте изменение качества зерна за 12 последних месяцев, рассчитайте средние показатели качества. Укажите деление зерна в зависимости от качества на отдельные партии.

2 Опишите оборудование, применяемое для приема и отпуска зерна в автомобильного и ж/д транспорта. Отметьте наличие или отсутствие накопительных емкостей, производительность и количество норий. Укажите операции с зерном, выполняемые нориями на данном предприятии.

3 Изучите поточную обработку зерна при его приеме.

4 Опишите конструкцию зернохранилища и определите, к какому типу оно относится.

5 Представьте и опишите схему фактического движения зерна на элеваторе с таблицами ходов.

6 Дайте характеристику оборудованию, применяемому для очистки зерна от примесей на элеваторе.

7 Определите повторность очистки различных партий зерна с учетом их засоренности и целевого назначения.

8 Опишите конструкцию и принцип работы зерносушилок на элеваторе.

9 Изучите организацию активного вентилирования в зернохранилище и сушки зерна.

10 Охарактеризуйте схему расположения железнодорожных путей на элеваторе.

11 Изучите расположение основного оборудования в здании элеватора.

12 Дайте характеристику отходов, получаемых с каждого вида оборудования. Принцип формирования отходов по категориям. Реализация отходов.

13 Осуществите дублирование работы технолога.

Пример задания 4.

1 Укажите производительность комбикормового завода, ассортимент и рецептуры вырабатываемых комбикормов.

2 Дайте качественную характеристику сырья, поступающего на завод на основе лабораторных журналов, фиксирующих данные по автотранспорту и железнодорожному транспорту.

3 Проведите отбор и анализ сырья и комбикормов по предусмотренным государственными стандартами показателям и запишите все данные в соответствующие журналы. Приведите перечень журналов с указанием номеров, имеющих в лаборатории завода.

4 Укажите оборудование, применяемое для приема и разгрузки сырья с автомобильного и ж/д транспорта. Опишите способы и режимы хранения различного сырья. Приведите план приема и размещения сырья на заводе (схемы загрузки силосов).

5 Опишите и зарисуйте принятые на предприятии технологические схемы производства комбикормов. Приведите описание технологического процесса с указанием параметров и режимов работы машин на конкретном примере. Проведите анализ схемы.

6 Отдельно зарисуйте и опишите технологические линии подготовки и переработки сырья на данном предприятии с указанием количества, марки и характеристики оборудования.

7 Зарисуйте и опишите схемы движения продукции и отходов на предприятии.

8 Проведите контроль технологических параметров на всех участках технологического процесса в течение 1-2 смен и представьте в виде таблицы. Сравните с литературными данными.

Приведите нормы выхода комбикормов и определите от чего они зависят.

9 Какие мероприятия проводятся на заводе для повышения качества комбикормов.

10 Перечислите статьи затрат плановой калькуляции комбикормов.

11 Осуществите дублирование работы технолога предприятия.

Пример задания 4.

1 Укажите производительность мельницы, ассортимент вырабатываемой муки.

2 Дайте качественную характеристику зерна, поступающего на мельницу на основе лабораторных журналов, фиксирующих данные по автотранспорту и железнодорожному транспорту. Проанализируйте изменение качества зерна за 12 последних месяцев, рассчитайте средние показатели качества.

3 Представьте и опишите технологическую схему помола. Сравните применяемую схему помола с типовой, представленной в Правилах организации и ведения технологического процесса.

4 Изучите организацию и ведение драного процесса на мельнице: деление систем на крупные и мелкие, подбор схем рассевов по системам драного процесса, организация сортировочных систем (выявите состав продукта, идущего на сортировочные системы и схемы рассевов), проверьте подбор номеров сит в рассевах драных и сортировочных систем. Проанализируйте технические характеристики вальцов драных систем (число, уклон и взаиморасположение рифлей, скорости вальцов, дифференциал) и сравните их с рекомендациями Правил организации и ведения технологического процесса на мельницах. Определите режимы работы драных систем первого и второго качества путем ситового анализа и сравните полученные результаты с рекомендациями Правил организации и ведения технологического процесса на мельницах.

5 Изучите организацию и ведение ситовеечного процесса: формирование систем обогащения (совместное или отдельное обогащение одноименных круп с разных драных систем и т.д.), подбор сит в ситовеечных

системах в зависимости от крупности и качества поступающих продуктов, назначение каждой ситовоечной системы, дальнейшие направления обогащенных крупок и сходов.

6 Изучите организацию и ведение шлифовочного процесса: количество шлифовочных систем, назначение каждой системы, направления продуктов после шлифовочных систем. Определите режимы шлифовочных систем путем ситового анализа. Опишите техническую характеристику валцов шлифовочных систем, сравните их с данными Правил организации и ведения технологического процесса на мельницах.

7 Организация и ведение размольного процесса: общее число систем. системы первого, второго качества и вымола оболочек, число и назначение сходовых систем, подбор сит в отсевах размольных систем. техническая характеристика валцов размольных систем. Определите режимы измельчения размольных систем с помощью ситового анализа.

8 Приведите баланс помола.

8 Изучите формирование сортов муки и транспортные средства и оборудование, используемое для этой цели.

9 Перечислите статьи затрат плановой калькуляции вырабатываемой продукции.

10 Осуществите дублирование работы технолога мельницы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА

Факультет агробизнеса и экологии

Кафедра «Растениеводство, селекция и семеноводство»

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (технологической) на базе
«название профильной организации»

по теме: «*Название темы*»

Студента _____ Ф.И.О.

Группа _____

Направление подготовки: 35.03.07. – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «*Технология хранения и переработки зерна*»

Руководители практики от профильной организации:

Название профильной организации,
Ф.И.О. _____
(подпись)

от университета:

Ф.И.О., должность _____
(подпись)

Отчет представлен _____
(дата, № регистрации)

Допущен к защите _____
(дата, подпись)

Результаты защиты _____
(дата, подпись)

Орел, 2022

ФОРМА ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина**

Дневник прохождения практики

Студента(ки) _____ курса, обучающемуся (щейся) по направлению подготовки _____,
направленность _____,
(шифр, полное наименование) (полное наименование)

(Ф.И.О.)
Место
практики _____
(название профильной организации)

Руководитель практики от профильной
организации _____
(Ф.И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
Согласно рабочего графика (Приложению №1 к Договору об организации и проведении практики)	Знакомство с организацией, изучение документов и специфики работы организации	1. Ознакомился с принципами работы организации (предприятия). Узнал об обязанностях сотрудников. 2. Изучил рабочие, технические и правоустанавливающие документы организации.
.....		
	Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики	

Начало практики: _____ 20__ года
Окончание практики: _____ 20__ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации _____ / _____
М. П. (подпись) (Ф.И.О.)
- руководитель практики от университета _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Форма характеристики

Характеристика

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения
_____ практики

(наименование практики)

Ф.И.О обучающегося _____

Сроки проведения практики _____

В характеристике практиканта должны быть отражены сведения о его навыках и умениях, уровне его профессиональной подготовки, об уровне освоения компетенций, объеме и качестве выполненных им поручений за период прохождения практики или НИР в соответствии с программой практики.

Вывод:

Руководитель практики от профильной организации _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата

М. П.

