


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


Н.С. Семенова
« 15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: преддипломная

Способ проведения: выездная

Направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции (прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология производства и переработки
растениеводческой продукции

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1 Цели и задачи освоения практики

Цель (цели) преддипломной практики: Закрепление полученных в институте теоретических знаний по профилирующим дисциплинам и проверка их практического использования. Приобретение практических навыков работы в области переработки сырья растительного происхождения и управления качеством получаемой продукции.

Задачи: Обстоятельно изучить технологический процесс и оборудование, обеспечивающее производственную программу, работу технологических линий и ведущего технологического оборудования. Критически проанализировать недостатки и наиболее слабые места производственного процесса. Собрать и систематизировать материал, имеющий отношение к выпускной квалификационной работе. Наметить технические, технологические, организационные и другие новшества, которые желательно осуществить при выполнении выпускной квалификационной работы.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 2 «Практики» Б2.П.2 Преддипломная практика.

Пререквизиты преддипломной практики: Б1.Б.12 Физиология растений, Б1.Б.15 Биохимия сельскохозяйственной продукции, Б1.Б.17 Основы научных исследований, Б1.Б.18 Производство продукции растениеводства, Б1.Б.20 Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Б1.В.ОД.7 Безопасность пищевого сырья и продуктов питания, Б1.В.ОД.8 Биотехнология пищевых продуктов, Б1.В.ОД.9 Технология производства хлебобулочных изделий, Б1.В.ОД.10 Процессы и аппараты пищевых производств, Б1.В.ОД.11 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, Б1.В.ОД.12 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, Б1.В.ОД.13 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, Б1.В.ОД.14 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии, Б1.В.ОД.16 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, Б1.В.ОД.1 Оборудование перерабатывающих производств, Б1.В.ОД.19 Технологическое оборудование зерноперерабатывающих производств, Б1.В.ДВ.4 Технология хранения и переработки плодов и овощей, Б1.В.ДВ.5 Технология производства сахаристых продуктов, Б1.В.ДВ.7 Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности, Б1.В.ДВ.8 Организационно-правовые основы

3 Требования к результатам обучения по практике

Руководство практикой осуществляют руководители практики от обучающего учреждения и предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от ВУЗа обеспечивает научно – методическое руководство и контроль за выполнением плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики обучающихся в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики обучающийся должен представить и защитить, отчет в сроки, установленные вузом.

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков бакалавра. Целью данной практики является помощь обучающемуся в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра. Преддипломную практику обучающиеся могут проходить на предприятиях, занимающихся производством и переработкой растениеводческой продукции, НИИ или других местах, установленных вузом.

Процесс изучения преддипломной практики направлен на формирование следующих компетенций:

ПК- 1 - готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК- 2 - готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;

ПК- 3 - способностью распознать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;

ПК- 4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства⁴

ПК- 5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК- 6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК- 7 - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК- 8 - готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПК- 9 - готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

ПК- 10 - готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

ПК- 11 - готовность принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;

ПК- 12 - способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ПК- 13 - готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

ПК- 14 - способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК- 15 - способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;

ПК- 16 - способность к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;

ПК- 17 - способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;

ПК- 18 - готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

ПК- 19 - готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения готовность

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы теоретического и экспериментального исследования в области заготовок, хранения и переработки зерна в муку, крупу и комбикорма, с использованием современных методов планирования экспериментов и средств вычислительной техники; - методы проектирования технологических процессов хранения сырья, производства и переработки (в том числе САПР), обеспечивающих получение эффективных решений при строительстве, реконструкции или техническом перевооружении предприятий отрасли 	ПК-1;ПК-2;ПК-3;ПК-4;ПК-5;ПК-6;ПК-7; ПК-8;ПК-9;ПК-10;ПК-11;ПК-12;ПК-13;
<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами управления, действующими технологическими процессами на элеваторах, мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах, обеспечивающими выпуск готовой продукции, отвечающей требованиям стандартов; -прогрессивными методами эксплуатации технологического, транспортного, операционного и энергетического оборудования предприятий отрасли. 	ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19;

4 Выбор состава баз практики

В качестве баз практики выбраны крупные промышленные предприятия Ульяновской области и Республики Татарстан такие, как СПК им. Н.К. Крупской, ООО СП «Чишмэ» ОАО «Ульяновскхлебпром» Барышский хлебокомбинат, ООО «Ульяновскхлебпром», ОАО «Новомалыклинский Агротехснаб», ОАО «Димитровградкрупозавод», ООО «Димитровградский Мелькомбинат», СППК «Хмелевский» и другие. Кроме того, студенты с будущими работодателями заключают индивидуальные договоры.

5 Продолжительность и сроки проведения практики

Продолжительность и сроки проведения преддипломной практики устанавливаются в соответствии с учебным планом профиля подготовки направления 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология переработки продукции растениеводства. Согласно учебному плану продолжительность преддипломной практики – 15 зачетных единиц.

Таблица 1 – План практики

№ п/п	Вид практики	Курс	Семестр	Недели	Зачет. еден.	Общ. кол. часов	Сроки проведения
1	Преддипломная	4	8	10	15	540	23.03.2016 - 31.05.2016
	Недели (з/ед)			1	1,5	54	
				2	1,5	54	
				3	1,5	54	
				4	1,5	54	
				5	1,5	54	
				6	1,5	54	
				7	1,5	54	
				8	1,5	54	
				9	1,5	54	
				10	1,5	54	

6 Общие требования для обучающихся - практикантов

Обучающийся обязан прибыть к месту прохождения практики точно в срок, имея при себе паспорт и фотографии установленного образца. По прибытии студенты проходят инструктаж по БЖД согласно действующему на предприятии внутреннему распорядку.

Правила внутреннего распорядка предприятия или организации, на которых обучающиеся проходят практику, для обучающихся обязательны. Режим рабочего дня должен соответствовать распорядку инженерно-технических работников предприятия. Обучающиеся несут ответственность за свою деятельность и ее результаты наряду со штатными работниками. Обучающиеся обязаны своевременно изучить инструкции и правила, необходимые для их деятельности во время практики. Перед началом работы на каждом рабочем месте обучающийся должен получить инструктаж по безопасным приемам работы на данном оборудовании.

Свою деятельность в период практики обучающиеся согласуют с руководителями практики от университета и предприятия. При выполнении задания на практику студент обязан проявлять инициативу и активность.

При прохождении практики обучающийся имеет право пользоваться библиотекой предприятия, использовать в отчете готовые чертежи, технологические карты и другую техническую документацию, представленную ему руководителем от предприятия с разрешения администрации. Без разрешения администрации выносить с территории предприятия техническую документацию запрещается.

В период прохождения практики обучающиеся выполняют задания, определенные настоящей программой и по окончании практики в семидневный срок сдают руководителю практики от университета отчет, завизированный руководителем практики от предприятия. К отчету прилагается краткая

характеристика и оценка деятельности обучающегося в период прохождения практики, подписанные руководителем практики от предприятия.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной обучающимся работе в период практики.

По окончании практики обучающийся не позднее десяти дней после ее завершения сдает зачет комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят руководитель практики от института, ведущий профессор, доцент или преподаватель кафедры и, по возможности руководитель практики от организации.

При оценке итогов работы обучающегося принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия.

Итоги практики обсуждаются на заседаниях кафедры или методической комиссии по специальности и заседаниях Ученого совета института.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительных причин или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом университета.

6 Содержание практики

6.1 Задания на практику

Индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу обучающийся получает от руководителя в зависимости от темы ВКР.

Общими заданиями для всех студентов являются следующие вопросы:

6.1.1 Характеристика схемы приема и размещения сырья на предприятии.

6.1.2 Схема технологического процесса.

6.1.3 Полная характеристика всего технологического и транспортного оборудования.

6.1.4 Компоновка аспирационных сетей и эффективность их работы.

6.1.5 Качество готовой продукции.

6.1.6 Хранение и отпуск готовой продукции.

6.1.7 Планы и разрезы промышленного здания (при задании на его реконструкцию).

6.1.8 Состояние техники безопасности и производственной санитарии на предприятии.

6.1.9 Изучить вопросы связанные с охраной окружающей среды.

6.1.10 Получить на предприятии сведения необходимые для выполнения экономической части проекта.

Более конкретные индивидуальные задания по всем видам практик студент получает от руководителя перед началом практики или в начальный период ее прохождения на предприятии.

6.2 Способы и формы проведения производственной (преддипломной) практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Согласно Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы (ОПОП) высшего образования» Технологического института – филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА» (протокол № 4 от 24 декабря 2015) и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 N 1330 по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Технология производства и переработки продуктов растениеводства».

Преддипломная практика проводится в форме: дискретно.

Сроки проведения практики устанавливаются деканатом в соответствии с учебным планом, годовым календарным учебным графиком с учетом теоретической подготовленности обучающихся, сезонного характера выполняемых работ, возможностей учебно-производственной базы практики и согласуются с учебно-методическим отделом (УМО). Изменение сроков практики осуществляется по решению совета факультета и по согласованию с учебно-методическим отделом.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения.

Способы проведения практики: выездная.

Выездной является практика, которая проводится вне г. Димитровграда. Выездная производственная практика проводится в перерабатывающих предприятиях пищевой промышленности.

Конкретный способ проведения практики, предусмотренный ОПОП ВО, разработанный на основе ФГОС ВО ОПОП утверждается ученым советом вуза.

Преддипломная практика является заключительным этапом в процессе обучения будущего бакалавра и преследует такие цели, как расширение теоретических знаний обучающегося, так и освоение практических навыков применения технологических знаний к решению научных, технических и экономических задач в условиях конкретных производств.

Одновременно преддипломная практика является начальным этапом ВКР – заключительной самостоятельной работы будущего бакалавра, которая позволяет выявить способности студента, его готовность к работе по специальности.

Тема ВКР выдается до начала практики, и за время ее прохождения обучающийся должен обеспечить процесс дипломного проектирования всеми необходимыми исходными и руководящими материалами.

Во время преддипломной практике студенты:

- изучают схему управления и организации производства на предприятии;
- изучают методы решения технологических, конструкторских, исследовательских и экономических задач в условиях конкретного производства, уровень использования достижений современной науки и техники;
- собирают исходные данные и материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта или дипломной работы;
- знакомятся с научно-технической литературой и документацией по теме дипломного проекта;
- конкретизируют тему дипломного проекта;
- выбирают и обосновывают принципиальные решения по теме дипломного проекта, выполняя необходимые расчеты, исследования, конструкторские, технологические, организационные, экономические и патентные проработки и обоснования;
- изучают состояние охраны труда, безопасности жизнедеятельности и экологии.

По результатам преддипломной практики определяется готовность студентов к самостоятельному выполнению дипломных проектов.

6.3 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Оценка знаний студентов производится по последующим критериям:

- оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение. Представил правильно оформленный личный дневник по практике. На практике был активен, лично собирал материалы и лично их определял. Участвовал в работе над отчётом, докладывал отчёт или его отдельные главы перед зачётом.

- оценка *«хорошо»* выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и

приемами их выполнения. Допустил ошибки в оформлении личного отчёта. Недостаточная активность в сборе материала или единичные пропуски занятий.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Личный дневник оформлен небрежно. На практике был не активен, допускал пропуски занятий. Не принимал активного участия в работе над отчётом или во время обсуждения откровенно путался в задаваемых по теме исследования вопросах.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не знает методик сбора проб. Отчёт оформлен не правильно, абсолютно небрежно или не представлен вовсе. На практике был не активен, ленив, пропустил большое количество занятий.

7 Учебно-методическое обеспечение практики

а) основная литература

1. Основы опытного дела в растениеводстве: Допущено Минсельхоз РФ в качестве учебного пособия/ В.Е. Ещенко, М.Ф. Трифонова, П.Г. Копытко и др. - М.: КолосС, 2009. - 268 с.

2. Гатаулина, Галина Глебовна. Технология производства продукции растениеводства: Допущено Министерством с/х в качестве учебника/ Г.Г. Гатаулина, В.Е. Долгодворов, М.Г. Объедков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2007. - 528 с.

б) дополнительная литература

3. Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 1. Зерновые культуры [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Фурсова А.К., Фурсов Д.И., Наумкин В.Н., Никулина Н.Д. – СПб.: Лань, 2013. – 432с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=32824

4. Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 2. Технические и кормовые культуры [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Фурсова А.К., Фурсов Д.И., Наумкин В.Н., Никулина Н.Д. – СПб.: Лань, 2013. – 384с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=32825

5. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Допущено УМО в качестве учебника/ В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.

6. Романова Е. В. , Введенский В. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]. Учебное пособие. - М.:

Российский университет дружбы народов, 2010. – 188с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115655>

7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия для вузов/ Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев и др.. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 624 с.

8. Гетманов, Виктор Григорьевич. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности: Допущено МО и н РФ в качестве учебного пособия для вузов по направлениям "Автоматизированные технологии и производства", "Пищевая инженерия"/ В.Г. Гетманов. -М.: ДеЛи принт, 2006. - 181 с.

9. Зотов Б.И., Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колосс, 2006. – 432с.

10. Механизация и автоматизация сельскохозяйственного производства: Допущено МсхРФ в качестве учебника / В.А. Воробьев, В.В. Калинин, Ю.Л. Колчинский и др. - М.: КолосС, 2004. - 541 с.

11. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Допущено УМО в качестве учебника/ В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.

12. Кавецкий, Георгий Дмитриевич. Процессы и аппараты пищевой технологии: Допущено Министерством образования и науки в качестве учебника/ Г.Д. Кавецкий, В.П. Касьяненко. - М.: КолосС, 2008. - 591 с.

13. Рогов, Иосиф Александрович. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для вузов по спец."Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Ветеринарно- санитарная экспертиза"/ И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердутина, С.В. Купцова. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 227 с.

14. Глущенко, Николай Алексеевич. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: Допущено МсхРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Н.А. Глущенко, Л.Ф. Глущенко. -М.: КолосС, 2009. - 303 с.

15. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебного пособия для вузов по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"/ А.А. Курочкин, В.А. Милюткин, А.Ю. Сергеев. - М.: КолосС, 2007. - 156 с.

16. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебного пособия для вузов/ С.В. Байкин, А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Афанасьев. - М.: КолосС, 2007. - 445 с.

17. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Допущено УМО в качестве учебника/ В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.
18. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Допущено УМО в качестве учебника/ В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.
19. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Допущено УМО в качестве учебника/ В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин и др.; Ред. В.И. Манжесов. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 704 с.
20. Федеральный закон «**О защите прав потребителей**». - М.: Издательство "Омега-Л", 2007. - 47 с. <http://www.consultant.ru/>
21. Федеральный закон. Защита прав потребителей: Разъяснения по применению Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей". - М.: ИНФРА-М, 2005. - 26 с. <http://www.consultant.ru/>
22. Федеральный закон «**О техническом регулировании**» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ; с изм. и доп. 2005, 2007 г.]. <http://www.consultant.ru/>
23. Федеральный закон «**Об обеспечении единства измерений**» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 26 июля 2008 г. № 102].
14. Технический регламент «**О безопасности зерна**», принятый Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 № 880; <http://www.consultant.ru/>
24. Технический регламент «**Пищевая продукция в части её маркировки**», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881. <http://www.consultant.ru/>;
25. Технический регламент ТС от 09.10.2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; <http://www.consultant.ru/>

в) Периодические издания:

1. Хранение и переработка сельхозсырья
2. Техника в сельском хозяйстве
3. Тара и упаковка - 2015
4. Пищевая промышленность - 2014, 2015.

г) Справочно-правовые системы

№ п/п	Название рекомендуемых технических и компьютерных средств обучения
1	Программы «Кодекс»
2	Тестирующая программа для итогового контроля качества усвоения дисциплины

д) Интернет-ресурсы:

- <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
- <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- www.garant.ru – Гарант.
- Компас в локальной сети института.
- www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
- www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
- www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

8 Материально-техническое обеспечение практики

Практика проводится на перерабатывающих предприятиях растениеводческой отрасли, которые оснащены современным оборудованием, укомплектованы всей необходимой НТД, имеют в своем составе производственные лаборатории.

Для защиты отчета по практике используется мультимедийные оборудование View Sonies PJD 5123 (проектор, экран), персональные компьютеры LG, принтер HP LaserJet M 1005, компьютерные программы: КОМПАС-3D V13, Microsoft Office Word 2007 Технологического института филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА.

Программа преддипломной практики по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 07. 12. 2015 года в соответствии ООП и учебного плана направления.

Составитель:  Н.Х. Курьянова

Рецензент: к.т.н., доцент




М.М. Гафин

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТППЭП АПК от 14.12.2015, протокол №4.

Зав. Кафедрой:  И.И. Шигапов

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией инженерно-технологического факультета. Протокол №4 от 15.12.2015 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  В.Н. Власова

Заведующая библиотекой



М.В. Наумова

РЕЦЕНЗИЯ НА ПРОГРАММУ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для студентов 4ого курса направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень прикладного бакалавриата), составленную доцентом кафедры Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК Курьяновой Н.Х.

Программа практики по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», по профилю «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» составлена по требованиям ФГОС ВО, утвержденного приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 года N 1330 в соответствии ОПОП и учебного плана направления.

В программе сформулированы цели и задачи преддипломной практики, отражены основные компетенции, формируемые в результате прохождения преддипломной практики, знания, умения и владения в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Программа содержит примерные базы практик, рекомендации прохождения преддипломной практики на предполагаемых перерабатывающих предприятиях, коммерческих организациях и НИИ.

Определены основные обязанности практикантов и руководителей практики.

Достаточно подробно даны разъяснения по содержанию отчета по практике, последовательность изложения полученных знаний и наработанного материала. Конкретно представлен перечень вопросов по изучению технологии, технологического оборудования и качества продукции, что позволяет лучше ориентироваться практикантам в общем объеме информации, подробно изложены требования оформления отчета по практическому обучению, что дает возможность лучше ознакомиться с требованиями к оформлению отчета и правильности его выполнения.

Индивидуальные задания практикантам выдаются с учетом темы выпускной квалификационной работы и региональных особенностей.

Программа содержит достаточный список учебной литературы, интернет ресурсов и нормативных документов, которые можно использовать при проведении расчетного, исследовательского, экономического и др. разделов отчета по преддипломной практике.

В содержании программы учитывается региональный компонент, который способствует познанию состояния и возможности развития

растениеводческой отрасли в нашем регионе, обеспечения контроля качества реализуемых товаров.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что данная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки, может быть использована при прохождении преддипломной практики и может быть рекомендована к печати.

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа

Рецензент: канд.тех. наук, доцент



М.М. Гафин

Зав. кафедрой ТППиЭП АПК к.т.н., доцент



И.И. Шигапов