МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной работе _____ Г.Ю. Нагорная
«27» 03 2026 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая (проектно-технологическая) практика

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Направленность (профиль) Машины и аппараты пищевых производств

Форма обучения очно – заочная

Срок освоения ОП 4 года 6 месяцев

Институт Инженерный

Кафедра разработчик ПП Мехатронные и робототехнические системы

Выпускающая кафедра Мехатронные и робототехнические системы

Начальник
учебно-методического управления _____ Семенова Л.У.

Директор института _____ Павленко Е.Н.

Заведующий выпускающей кафедрой _____ Малсугенов Р.С.

Черкесск, 2026

Содержание

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 3
2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ 3
Вид практики - производственная. 3
Тип практики – технологическая (производственно-технологическая) практика. 3
Способ проведения - стационарная / выездная. 3
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП ВО 4
4.МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО 7
5. ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ 7
6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 8
7. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ 10
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 13
8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы 13
8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ 15
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 15
11. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ 17
11.1. Место и время проведения производственной практики 17
11.2. Особенности реализации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 18
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 20

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями практики являются:

- практическое знакомство с производством, закрепление теоретических знаний;

- получение навыков инженерно-технической работы и приобретение соответствующих компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Производственную практику обучающиеся проходят на передовых пищевых предприятиях, на машиностроительных заводах по производству пищевого оборудования, в проектно-конструкторских и научно-исследовательских организациях, на предприятиях по ремонту, монтажу, наладке и обслуживанию пищевого оборудования.

Задачами практики являются:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями;
- ознакомление с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными технологическими процессами, связанными с переработкой сырья, получением продуктов и контроля их качества;
- знакомство с технологическим и вспомогательным оборудованием.
- получение первичных навыков по техническому обслуживанию технологического, транспортного и др. оборудования;
- выполнение индивидуального задания, выданного руководителем практики от университета.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики - производственная.

Тип практики – технологическая (производственно-технологическая) практика.

Способ проведения - стационарная / выездная**.**

Форма проведения практики – дискретно.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики подбирается с учетом их состояния здоровья и требования по доступности.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП ВО

В результате прохождения производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты
ПК-1	Способен осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания	ПК 1.1. Знает основные принципы выполнения пуско-наладочных работ технологического оборудования ПК 1.2. Владеет навыками подготовительных работ по вводу в эксплуатацию технологического оборудования ПК 1.3. Владеет навыками организации и руководства работами по вводу в эксплуатацию технологического оборудования ПК 1.4. Способен провести анализ готовности к эксплуатации оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
ПК-2	Способен применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования	ПК 2.1. Способен применять информационные технологии для проектирования технологических процессов, средств и систем автоматизации, контроля, диагностики, управления процессами ПК 2.2. Способен применять системы автоматизированного проектирования для разработки проектов новой техники и технологий ПК 2.3. Способен осуществлять выбор технологий при организации процесса проектирования промышленных линий пищевых производств, в т.ч. с применением САПР ПК 2.4. Способен моделировать технологические процессы пищевых производств с целью их анализа и оптимизации

ПК-3	Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства	ПК 3.1. Демонстрирует знания по передовому опыту планирования и проведения технического обслуживания и ремонта машин и оборудования ПК 3.2. Обеспечивает профессиональную эксплуатацию машин и технологического оборудования ПК 3.3. Обосновывает рациональный состав и потребность в технических средствах для выполнения работ по техническому обслуживанию ПК 3.4. Способен организовать работу по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования в соответствии с регламентом производства
ПК-4	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств	ПК 4.1. Владеет методикой производственного контроля и оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования ПК 4.2. Способен провести испытания и проверку технического состояния в соответствии с регламентом производства ПК 4.3. Способен провести контроль качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
ПК 5.	Способен обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции	ПК 5.1. Знает основные методики выбора технических решений при разработке и совершенствовании технологических процессов ПК 5.2. Выполняет настройку оборудования для контроля качества выпускаемой продукции ПК 5.3. Обосновывает выбор технических решений и средств для повышения надежности технологических машин и оборудования

ПК 6.	Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин	ПК 6.1. Знает основные характеристики и свойства современных эксплуатационных и конструкционных материалов применяемых при изготовлении технологических машин и оборудования ПК 6.2. Умеет осуществлять подбор основных и вспомогательных материалов при проектировании технологических машин и оборудования ПК 6.3. Владеет прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования ПК 6.4. Способен планировать мероприятия по материальному обеспечению процесса технического обслуживания и ремонта.

4.МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Производственная (технологическая (производственно-технологическая)) практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2. Практика.

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1.	Экология Безопасность жизнедеятельности Общая и социальная психология Правоведение Культурология Русский язык и культура речи Основы проектной деятельности Производственный менеджмент Основы научных исследований Управление техническими системами Правовые основы противодействия террористической, экстремистской и коррупционной деятельности Ознакомительная практика	Эксплуатационная практика

5. ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость производственной (технологической (производственно-технологической)) практики ОФО составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов, в том числе: КВР – 20 час.; АттЗк – 0,5 час.; ИФ (ПП) – 87.5.).

Общая трудоемкость производственной (технологической (производственно-технологической)) практики ОЗФО составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов, в том числе: КВР – 20 час.; АттЗк – 0,5 час.; ИФ (ПП) – 87.5.).

Общая трудоемкость производственной (технологической (производственно-технологической)) практики ОФО составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов, в том числе: КВР – 20 час.; АттЗк – 0,5 час.; ИФ (ПП) – 84.).

Производственная (технологическая (производственно-технологическая)) практика проводится в течение 2 недель.

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Этапы практики	Виды работ по практике
Подготовительный этап	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.
Основной этап	Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии. Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений. Изучение сырья и материалов используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Изучение используемого технологического оборудования. Ведение дневника.
Заключительный этап	1. Ведение дневника с указанием ежедневно выполняемых видов работ. 2. Индивидуальное задание и оформление отчета.
Защита отчета	3. Собеседование перед комиссией.

Содержание производственной **практики**

Содержание производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) определяется Программой практики. Принципы формирования содержания производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) определяются целевыми установками профиля «Машины и аппараты пищевых производств» - подготовкой бакалавров к профессиональной работе в пищевых, машиностроительных, проектно-конструкторских, научно-исследовательских и ремонтно-монтажных предприятиях и организациях.

В случае невозможности прохождения практики обучающимся в установленные сроки, сроки прохождения практики переносятся приказом ректора по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим кафедрой. Сроки и место прохождения практики указываются в направлении, которое необходимо получить на кафедре перед убытием на практику. Обучающиеся, не прошедшие без уважительных причин практику, могут быть отчислены в установленном порядке из ФГБОУ ВО «СКГА» как имеющие академическую задолженность.

Перед практикой обучающиеся встречаются с руководителем практики, который назначается приказом по академии, получают от него задание, знакомятся с порядком прохождения практики, уточняют объем и содержание отчета. Руководитель заостряет внимание обучающихся на особенностях предприятия, советует, каким вопросам следует обратить особое внимание.

Содержание практики обеспечивает получение обучающимся общего

представления о пищевых, машиностроительных, проектно-конструкторских, научно-исследовательских и ремонтно-монтажных предприятиях и организациях.

В процессе общего ознакомления с предприятием обучающийся выясняет: историю и перспективы развития предприятия, его назначение и основные задачи, перечень и краткую характеристику основных и вспомогательных цехов и сооружений.

При этом в отчете по практике необходимо:

- кратко описать историю развития предприятия;
- уяснить структуру предприятия, внешние и внутренние связи;

При сборе материалов основными источниками сведений являются плановые и отчетные документы, нормативно-справочные материалы, должностные инструкции, положения о подразделениях организации, статистические данные о производственной, хозяйственной и финансовой деятельности исследуемой организации, личные наблюдения практиканта, документы, используемые в исследуемой организации.

Обучающийся- практикант выбирает цех (участок), технологию которого ему предстоит подробно изучить. Если на предприятии проходят практику несколько обучающихся, то основные цеха распределяются между ними. В отчете по этому разделу следует привести:

- описание процесса производства и технологическую схему цеха;
- перечень установленного оборудования;
- организацию эксплуатации, технического обслуживания и ремонта оборудования цеха (участка);
- режим работы цеха;
- производительность цеха;

Одновременно с изучением технологии обучающийся изучает технологическое оборудование, применяемое для осуществления каждого технологического процесса или операции, а также вентиляционное и транспортное оборудование, используемое в технологическом процессе.

В отчете по практике по данному разделу необходимо привести:

- функциональные схемы основного технологического оборудования (здесь и далее на примере 2-3 машин);
- назначение, принцип действия машин и аппаратов;
- оснащенность контрольно-измерительными приборами;
- способы регулировки основных кинематических и технологических параметров работы машины;
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Закрепление обучающихся за рабочими местами осуществляется приказом по предприятию. В течение рабочего дня собираются материалы, выполняются необходимые эскизы, рисунки, схемы, обучающийся изучает техническую документацию и литературу. Описание и анализ выполненных работ отражается в дневнике.

Во время прохождения практики обучающийся обязан представлять руководителю от предприятия свои записи в дневнике и собранный материал для собеседования по выполнению графика практики.

По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру

следующие документы:

- заполненный дневник;
- отчет по практике. Отчет оформляется в печатном виде. Структура и содержание отчета должны соответствовать программе практики. Отчет о прохождении практики составляется по предлагаемому содержанию. При этом необходимо, чтобы в них нашли отражения следующие вопросы:
- время прохождения практики;
- описание выполненных работ с указанием их объема;

В отчете обучающийся должен также отметить, какую пользу принесла практика по получению первичных профессиональных умений и навыков для его обучения, какую помощь оказывали руководители практики.

Защита отчётов производится в течение двух недель с начала следующего семестра после окончания практики в соответствии с установленным директоратом графиком.

Нарушение обучающимся сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Академии.

7. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является *дифференцированный зачет с оценкой*, формой текущей отчетности – *дневник и отчет по практике.*

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от института вместе с дневником.

Результирующая оценка прохождения практики складывается с учетом следующих показателей:

- отзыва руководителя практики от предприятия;
- содержания и оформления отчета;
- защиты отчета.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Оценка вносится в зачетную книжку обучающегося.

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

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из института как имеющие академическую задолженность.

Требования к дневнику по производственной (технологической (производственно-технологической)) практике.

Дневник практики является основным документом обучающегося во время прохождения практики. Во время практики обучающийся ежедневно кратко записывает в дневник все, что им проделано за соответствующий период по выполнению программы и индивидуального задания. Записи о выполненной работе заверяются подписью руководителя практики. С разрешения руководителя практики обучающийся оставляет у себя составленные им проекты документов, отмечает в дневнике все возникшие вопросы, связанные с разрешением конкретных дел. Ведение таких записей впоследствии облегчит обучающемуся составление

отчета о прохождении практики. По требованию руководителя практики обучающийся обязан представить дневник на просмотр. Руководители практики подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и уточняют задание. По окончании практики дневник должен быть подписан руководителями практики.

Требования к отчету по производственной (технологической (производственно-технологической)) практике.

Отчёт о прохождении практики должен включать описание проделанной работы.

Отчет по практике составляется обучающимся в соответствии с указаниями программы, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики со стороны института и со стороны организации.

В отчёте о практике должны быть освещены следующие моменты:

- место, должность и время прохождения практики;
- описание выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием практики;
- анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных обучающимся на практике.

Отчет должен отражать отношение обучающегося к изученным материалам, к той деятельности, с которой он знакомился, те знания и навыки, которые он приобрел в ходе практики. Отчет не должен быть пересказом программы практики или повторением дневника, а должен носить аналитический характер.

Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

Титульный лист;

Введение, в котором указываются:

- цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики;

Основная часть, содержащая данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполненной практики. Основная часть должна включать:

-Литературный обзор (изучение современного состояния вопроса по выбранной отрасли пищевой промышленности)

-Структура предприятия и связи.

-Организация технологического процесса основного производства.

-Основное технологическое оборудование.

-Тепло-водо и электроснабжение.

-Работа на рабочем месте

Заключение. Заключение должно включать:

- краткие выводы по результатам практики;
- разработку рекомендаций и исходных данных по конкретному использованию результатов практики;
- описание навыков и умений, приобретенных в процессе практики.

Краткие указания к выполнению индивидуальной части отчета по практике

Индивидуальное задание может быть представлено небольшой научно-исследовательской

работой, либо разработкой каких-либо мероприятий, или расчетом производительности оборудования на рассматриваемом участке. Результаты выполнения индивидуального задания могут быть представлены в виде таблиц, графиков, расчетов, схем. Наиболее интересные индивидуальные задания представляются обучающимися на научно-практической конференции, и результаты проведенных исследований могут быть использованы для выполнения дипломных работ.

Краткие указания к выполнению основной части и индивидуального задания

Содержание основной части отчета и индивидуального задания зависит от участка (рабочего места), на котором проходит практику обучающийся. В основной части отчета приводятся следующие общие сведения: - технологическая схема производства продукции;

- технические характеристики основного и вспомогательного оборудования; - технологические режимы проведения операций на рассматриваемом участке;-представить принципиальные схемы станков, которые используются в технологии данного участка; - по желанию обучающегося выбирается станок, который рассматривается более детально – общий вид, узел резания, узел подачи, узел базирования, инструмент. Следует отметить, что вышеприведенный перечень является примерным и может быть, как расширен, так и сокращен в зависимости от конкретного задания при согласовании с руководителем практики.

Выполнение отчета и заполнение дневника практики

Обучающиеся по окончании практики составляют письменный отчет и сдают его руководителю практики от филиала. К отчету прилагается дневник, подписанный руководителем практики от предприятия. Защищают отчет с дифференцированной оценкой. При оценке итогов работы обучающихся на практике принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия.

Правила заполнения дневника

1. В начале и в конце производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) руководитель от предприятия делает отметку в дневнике о прибытии в пункт назначения и выбытии из него.
2. Календарный график прохождения практики заполняется на общем собрании совместно с руководителем практики от кафедры.
3. Тема индивидуального задания выдается руководителем на общем собрании обучающихся и заносится в дневник учебных и производственных практик.
4. Краткий отчет о выполненной работе составляется обучающимся ежедневно и вносится в дневник. Отчет о выполненной работе может содержать: проведение лекций и экскурсий; самостоятельную работу обучающегося по написанию отчета и выполнению индивидуального задания.
5. Отзыв о практике заполняется руководителем, где отмечается объем выполненной работы, полученные знания и дисциплинированность обучающегося. Работа оценивается по пятибалльной системе, и данная оценка учитывается при защите отчета по практике.

Список использованных источников.

Приложения. Приложения содержат таблицы, рисунки, схемы, чертежи, эскизы, акты, результаты испытаний и документы, выполняющие вспомогательную роль.

Представление в отчете данных о свойствах веществ и материалов проводятся по ГОСТ 7.54, единицы физических величин - по ГОСТ 8.417.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

Основные требования к оформлению отчёта.

Текст оформляется в виде принтерных распечаток на сброшюрованных листах формата А4 (210х297 мм).

При оформлении отчёта необходимо соблюдать требования ГОСТ 2.105, ГОСТ 2.106, ГОСТ 3.1127,ГОСТ 3.1123, ГОСТ 3.1407, ГОСТ 8.417, ГОСТ 7.1 и СТП 12 570.

Объем отчета должен соответствовать 10-15 страницам печатного текста.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

	Список основной литературы
1.	Голуб, О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Голуб, И.В. Сурков, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 334 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151.html
2.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Н. Пономарев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 64 c. — 978-5-00032-219-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64409.html
3.	Семикопенко, И.А. Холодильная техника [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Семикопенко, Д.В. Карпачев. — Электрон. текстовые данные. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. — 269 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28417.html
4.	Стандартизация и сертификация промышленной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ . — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 118 c. — 978-5-4487-0440-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79681.html
5.	Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Д.В. Хрундин. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 c. — 978-5-7882-2025-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79338.html
	Список дополнительной литературы

1.	Арсеньева, Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Т.П. Арсеньева. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2015. — 62 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68209.html
2.	Баракова, Н.В. Основы технологии пищевых продуктов. Практические занятия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Н.В. Баракова, И.Е. Радионова. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2013. — 39 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67508.html
3.	Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 42 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67507.html
4.	Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие/ Г.Н. Крусь [и др.]; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: КолосС, 2008. – 455 с.
5.	Лабораторный практикум по курсу «Технология пищевых производств малых предприятий» [Электронный ресурс]: учебное пособие/ З.А. Канарская [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 136 c. — 978-5-7882-0988-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62479.html
6.	Пешков, А.Д. Сертификация и химический контроль сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям студентам направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ А.Д. Пешков, А.Х. Бостанов, З.У. Гочияева. — Электрон. текстовые данные. — Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013. — 24 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27226.html
7.	Соболева, Е.В. Основы технологии пищевых продуктов. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.В. Соболева, М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2013. — 56 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71498.html
8.	Сыман, К.Ж. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ К.Ж. Сыман. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2016. — 104 c. — 9965-671-51-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67037.html
9.	Технологии пищевых производств [Текст]: учебник/ под ред. А.П. Нечаева. – М.: КолосС, 2005. – 768с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

http://window.edu.ru - Единое окно доступа к образовательным ресурсам;
http://fcior.edu.ru - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;
http://elibrary.ru - Научная электронная библиотека.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	Лицензионный договор №10423/23П от 30.06.2023 г. Срок действия: с 01.07.2023 до 01.07.2024
Бесплатное ПО	
Sumatra PDF, 7-Zip	

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика может проводиться как в Черкесске, так и за его пределами, независимо от организационно-правовой формы выбранного предприятия. Прохождение производственной практики может осуществляться индивидуально и по группам в составе специализированных бригад.

Основанием для приема обучающихся на производственную практику на промышленные предприятия и в учреждения являются договора о проведении практики и приказы ректора академии. Непосредственное руководство практикой на производстве осуществляется высококвалифицированным специалистом этого производства.

Обучающиеся академии, независимо от формы обучения, вправе самостоятельно выбирать предприятия в качестве базы практики, отвечающие требованиям программы практики, по согласованию с руководителем практики и оформлением необходимых документов.

Для составления отчета в качестве материально-технического обеспечения используются:

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Настенный экран DEXP WM-80 203*203см113; Проектор EPSON EB-X400 1024*768 3300lm 15000 1.2Br

проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. №319	Монитор Proview 17 TFT SP716KP 8ms Сист.бл. iRu Ergo -Home 123 PCD E2160 (1800)1024 GT710 1024 160 DYD-RW Наглядное пособие – 4 шт. Специализированная мебель: Стол – 1 шт. Стол металлический – 5 шт. Стол компьютерный – 2 шт. Стол школьный - 13 шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул школьный- 28 шт. Шкаф – 1 шт. Офисный шкаф – 2 шт. Стеллажи – 6 шт. Витрина стеклянная – 4 Доска -1 шт. Тумба-кафедра – 1 Жалюзи – 2 Лабораторное оборудование: Измеритель клейковины ИДК-4 Измеритель формоустойчивости хлеба Прибор для определения объема хлеба Прибор для определения пористости хлеба Электронные весы «Техник» ВТ-6000 Электронные весы «Техник» ВТ-600 Блинный аппарат «АТЕСИ» Пончиковый аппарат «АТЕСИ» Тестомес со встроенным дозатором ЕТК-1М Комплект хлебопекарного оборудования (шкаф хлебопекарный и расстойный) Устройство для извлечения металломагнитных примесей УМП-1-0,5 Пароконвекционная лабораторная кондитерская печь ХВС 405Е Спиральный тестомес лабораторный Fimar 7/SN Миксер планетарный В10 Печь микроволновая D90D23SL Холодильник «Норд» 245-6-320 Весы порционные 2 кг Шкаф вытяжной – 1 шт.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. №317	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Компьютер 2600/512/80Gb/монитор17 – 2 шт.; Компьютер в сборе Х4/4Гб/500Гб/450W/Win7Pro/ монитор22”/клавиатура/мышь; Монитор 17 LCD Acer AL 1716 Fs; Монитор Proview 17 TFT SP716KP 8ms–4 шт. Монитор 17//TET PHILIPS170S Монитор Prestigio17”; Монитор Acer17”; Компьютер AMD/4 FX-4100 AM 2Gb/500GbDVD-RWATX 19*Samsung TFT/клавиатура/мышь; Сист. Блок Экс-510 Celeron 2.8GHDD160Gb/ DIMM 256Mb*2+/RW/клавиатура/мышь; Сист. Блок Экс-510/HDD80Gb/DIMM 256Mb/DVD ROM CD-

	RW/клавиатура/мышь; Системный блок RU Intro Comp 121 Cyo347 3066 512/120 DVD-RW – 5 шт. Клавиатура – 7 шт. Мышь проводная – 7 шт. Специализированная мебель: Стол компьютерный - 10 шт. Стул мягкий – 10 шт. Стол компьютерный угловой - 1 шт. Офисное кресло – 1 шт. Книжный шкаф – 1 шт. Жалюзи – 1 шт.
Помещения для самостоятельной работы	
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания печатными изданиями Ауд. №1	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Экран настенный Screen Media 244/244 корпус 1106 Проектор BenG MX660P 1024/7683200 LM Ноутбук Lenovo G500 15.6’’ Рабочие столы на 1 место – 21 шт. Стулья – 55 шт.
Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд. №9	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Интерактивная система Smart Bord 480 - 1 шт. Монитор Acer TFT 19 – 20 шт. Монитор View Sonic - 1 шт. Сетевой терминал Office Station -18 шт. Персональный компьютер Samsung -3 шт. МФУ Canon 3228(7310) – 1 шт. МФУ Sharp AR-6020 – 1 шт. Принтер Canon i -Sensys LBP 6750 dh – 1 шт. Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт.
Библиотечно-издательский центр Информационно - библиографический отдел Ауд.№8	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СКГА»: Персональный компьютер – 1шт. Сканер Epson Perfection 2480 photo МФУ MFC 7320R Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт.

11. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

11.1. Место и время проведения производственной практики

Базой проведения практики является: машиностроительные предприятия, предприятия пищевой промышленности. В отдельных случаях по рекомендации выпускающей кафедры (научного руководителя) обучающийся может проходить практику в научно-исследовательских лабораториях кафедры ТМиПМ.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры ТМиПМ.

Не позднее, чем за два дня до начала практики заведующий кафедрой при участии руководителей практики проводит со обучающимися инструктивное совещание, на котором освещаются все организационные вопросы (сроки, задачи, программа практики, условия её прохождения, время и место сдачи зачета, требования к отчетам и др.).

Перед выездом на практику обучающийся должен ознакомиться с настоящей программой, получить у руководителя индивидуальное задание, пройти инструктаж отдела охраны труда

Время прохождения производственной (технологической (производственно-технологической)) практики ОФО - 2 курс, 4 семестр, ОЗФО – ЗФО – 2 курс, 4 семестр, 3 курс, 6 семестр.

11.2. Особенности реализации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Лицу с ограниченными возможностями здоровья и инвалиду не менее чем за 3 месяца до начала практики необходимо написать заявление на имя директора института (декана факультета) с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

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

При направлении лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалида в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых лицом с ограниченными возможностями здоровья и инвалидом трудовых функций.

При необходимости лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам может быть предоставлено дополнительное время для подготовки и защиты отчетов по практике.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая (производственно-технологическая) практика

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.1. Перечень компетенций, на освоение которых направлена производственная практика

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-1	Способен осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
ПК-2	Способен применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования
ПК-3	Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
ПК-4	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
ПК 5.	Способен обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
ПК 6.	Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин

1.2. Этапы формирования компетенций в результате прохождения производственной практики в процессе освоения образовательной программы

Этапы (разделы) практики	Формируемые компетенции (коды)					
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
1	2	3	4	5	6	7
Подготовительный этап	+		+	+		+
Основной этап	+	+	+	+	+	+

Заключительный этап		+			+	
Защита отчета						+

Последовательное прохождение каждого этапа производственной практики предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации показывает уровень освоения их обучающимися.

Оценочные средства сформированности компетенций в процессе прохождения производственной практики

Контролируемые этапы (разделы) практики	Оценочные средства по этапам формирования компетенций	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Подготовительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Заключительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	
Защита отчета		зачет с оценкой

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в процессе прохождения производственной практики, соотнесенные с этапами их формирования.

Контролируемые этапы (разделы) практики	Форма оценочного средства	Шкала оценивания	Критерии оценки
ПК-1 Способен осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания			
Подготовительный этап Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично» («Зачтено»)	Уверенно раскрывает умение осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
		«Хорошо» («Зачтено»)	Умеет осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
		«Удовлетворительно» («Зачтено»)	Слабо умеет осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
		«Неудовлетворительно» («Не зачтено»)	Не умеет осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания
ПК-2 Способен применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования			
Основной этап Заключительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично» («Зачтено»)	Уверенно раскрывает умение применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования
		«Хорошо» («Зачтено»)	Умеет применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин

			и оборудования
		«Удовлетворительно» («Зачтено»)	Слабо умеет применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования
		«Неудовлетворительно» («Не зачтено»)	Не умеет применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования
ПК-3 Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства			
Подготовительный этап Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично» («Зачтено»)	Уверенно раскрывает умение обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
		«Хорошо» («Зачтено»)	Умеет обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
		«Удовлетворительно» («Зачтено»)	Слабо умеет обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
		«Неудовлетворительно» («Не зачтено»)	Не умеет обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
ПК-4 Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств			
Подготовительный этап Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично» («Зачтено»)	Уверенно раскрывает умение осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
		«Хорошо» («Зачтено»)	Умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического

			оборудования пищевых производств
		«Удовлетворительно» («Зачтено»)	Слабо умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
		«Неудовлетворительно» («Не зачтено»)	Не умеет осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств
ПК 5. Способен обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции			
Основной этап Заключительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	«Отлично» («Зачтено»)	Уверенно раскрывает умение обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
		«Хорошо» («Зачтено»)	Умеет обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
		«Удовлетворительно» («Зачтено»)	Слабо умеет обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
		«Неудовлетворительно» («Не зачтено»)	Не умеет обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
ПК 6. Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин			
Подготовительный этап Основной этап Защита отчета	собеседование, отчет по практике, дневник	«Отлично» («Зачтено»)	Уверенно раскрывает умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций

	прохождения практики		технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
		«Хорошо» («Зачтено»)	Умеет выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
		«Удовлетворительно» («Зачтено»)	Слабо умеет выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
		«Неудовлетворительно» («Не зачтено»)	Не умеет выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения производственной (технологической (производственно-технологической)) практики в процессе освоения образовательной программы

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчёта полностью соответствует всем предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью
«Хорошо»	Содержание и оформление отчёта в целом соответствует всем предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.
«Удовлетворительно»	Содержание и оформление отчёта в недостаточной степени соответствует всем предъявляемым требованиям. Обучающийся демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.
«Неудовлетворительно»	-содержание и оформление отчёта не соответствует требованиям; - обучающийся, не усвоил основного содержания материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Задания разрабатываются с учетом:

- соответствия действующим нормативным правовым актам, ГОСТ и т.д.;
- ориентированности на цели и задачи практики;
- возможности использования для «измерения» сформированности компетенций с целью получения объективных результатов;
- обеспечение достаточности заданий.

Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения производственной (технологической (производственно-технологической)) практики, соотнесенные с этапами их формирования

Контролируемые этапы (разделы) практики	Форма оценочного средства	№ задания
ПК-1 Способен осуществлять приемку и освоение вводимых в эксплуатацию оборудования, технических средств и систем автоматизации, контроля, диагностики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания		
Подготовительный этап Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	Задание 1 Задание 2 Задание 3
ПК-2 Способен применять цифровые технологии для расчета технологических параметров машин и оборудования		
Основной этап Заключительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	Задание 1 Задание 2 Задание 3
ПК-3 Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства		
Подготовительный этап Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	Задание 2 Задание 3
ПК-4 Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств		
Подготовительный этап Основной этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	Задание 2 Задание 3
ПК 5. Способен обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции		
Основной этап Заключительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	Задание 1 Задание 2
ПК 6. Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализаций технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин		
Подготовительный этап	собеседование, отчет по практике, дневник прохождения практики	Задание 1 Задание 2

Основной этап Защита отчета		

ЗАДАНИЯ КАФЕДРЫ НА ПРОИЗВОДСТВЕНУЮ ПРАКТИКУ

Задание 1

1. Дать характеристику предприятия, ассортимента выпускаемой продукции
2. Составить технологическую схему производства любого хлебобулочного изделия.
3. Описать технологическую схему производимой продукции

Задание 2

1. Изучить технологию приготовления хлебобулочных изделий и составить технико-технологическую карту изделия
2. Заполнить дневник и составить отчет по практике

Задание 3- *Отчет по практике*

1. Составить дневник и отчет по практике

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Раскрывается содержание методических материалов, определяющих процедуры оценивания сформированности компетенций в процессе прохождения производственной (технологической (производственно-технологической)) практики, соотнесенные с этапами их формирования (или дается ссылка на методические материалы, размещенные в электронной информационно-образовательной среде Академии)

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся раскрыл тему в достаточном объеме;
- оценка «не зачтено», если обучающийся не раскрыл тему.

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра Технологические машины и переработка материалов

вопросы для устного опроса по производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

1. Какие цели предусматривает ТБ
2. Виды инструктажа по ТБ
3. Причина проведения инструктажа по ТБ
4. Кто должен проводить инструктаж по технике безопасности?
5. С какой периодичностью нужно проводить инструктаж по технике безопасности?
6. Правила внутреннего трудового распорядка предприятия, ответственность за нарушение
7. Основные вредные факторы на производстве;
8. Основные требования производственной санитарии и личной гигиены;
9. Правила пожарной безопасности. Действия работников при возникновении пожара;
10. Оказания первой помощи пострадавшим. Действия работников при возникновении несчастного случая на предприятии и т.д.
11. Дайте характеристику понятия «управление предприятием».
12. Что оно включает?
13. На какие категории делится управленческий персонал предприятия?
14. Какие компоненты включает система управления?
15. Что входит в задачи управления персоналом?
16. Из каких функциональных подсистем состоит система управления предприятием?
17. Какое подразделение предприятия отвечает за управление финансами? Что входит в задачи управления инвестициями?
18. Дайте характеристику управленческих технологий.
19. Какие элементы они включают?
20. Перечислите основные управленческие технологии и дайте их краткую характеристику.
21. Охарактеризуйте два типа организационных структур управления.
22. В чем их отличие?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся раскрыл тему в достаточном объеме;
- оценка «не зачтено», если обучающийся не раскрыл тему.

Защита отчета по практике

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра Технологические машины и переработка материалов

Защита отчета по практике

Вопросы к зачету

1. 1.Типы профессий.
2. Этапы профессионального становления личности.
3. Модель современного инженера.
4. Становление и развитие профессиональной компетенции в ходе обучения.
5. Препятствия на пути к профессионализму.
6. Особенности инженерной деятельности и системного технического мышления.
7. Виды инженерной деятельности.
8. Научно-исследовательская деятельность инженера.
9. Проектно-конструкторская деятельность инженера.
10. Организационно-управленческая деятельность инженера.
11. Производственно-технологическая деятельность инженера.
12. Изобретательство как вид инженерной деятельности.
13. Инновационная деятельность инженера.
14. Российские инженеры и изобретатели (в области пищевых производств).
15. Основные задачи эргономики и инженерной психологии.
16. Профессия инженера в исторической перспективе.
17. Тенденции и направления развития инженерии XXI века.
18. Инженерные задачи пищевых производств и машинно-аппаратурные варианты их решения.
19. Тенденции развития технологического оборудования пищевых производств.
20. Энерго- и ресурсосберегающие технологии в пищевой промышленности.
21. Малоотходные и безотходные технологии в пищевой промышленности.
22. Пищевая инженерия малых производств.
23. История пищевых предприятий республики.
24. Итоги и перспективы развития предприятий пищевой промышленности республики, ЮФО, СКФО.
25. Категории качества в пищевой промышленности.
26. Физико-химические процессы в пищевой промышленности.
27. Физико-механические процессы в пищевой промышленности.
28. Тепловые процессы в пищевой промышленности.
29. Массообменные процессы в пищевой промышленности.
30. Биохимические и микробиологические процессы в пищевой промышленности.
31. Значение технохимического контроля в пищевой промышленности.
32. Функции инженера-технолога и инженера-механика на пищевом предприятии.
33. Оборудование для подготовки сырья к основным технологическим операциям.
34. Оборудование для механической обработки пищевых масс.
35. Оборудование для тепловой обработки пищевых масс.
36. Оборудование для фасовки и упаковки готовой продукции.
37. Механизация и автоматизация технологических процессов в пищевой

промышленности.

38. 39 Конструкционные материалы в пищевой промышленности.

39. Поточные линии в пищевой промышленности.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Обучающийся правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если при защите отчета обучающийся показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Обучающийся при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.