

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 02.09.2025 10:23:45
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Механизации, электрификации и автоматизации с/х производства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б2.О.04(П)

Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Направленность (профиль) Машины и оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

в том числе:

аудиторные занятия 24

самостоятельная работа 188

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ.подготовки	160	160	160	160
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	188	188	188	188
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

Ст.пр., Григорьева Татьяна Михайловна

При разработке рабочей программы практики "Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия (приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 813).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Направленность (профиль) Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьев С.Н.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьев С.Н.

Председатель методической комиссии факультета Гаврилов В.Н.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	закрепить теоретические знания и овладеть производственными навыками по выполнению работ, связанных с изготовлением и ремонтом электрических машин, электрооборудования и аппаратов, усвоить технологические процессы изготовления и ремонта электрических машин, оборудования и аппаратов, мероприятий охраны труда и техники безопасности. Изучить структуру ремонтных предприятий и основные положения стандартов на электрические машины и аппараты.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Гидравлика
2.1.2	Теплотехника
2.1.3	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2.1.4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.5	Учебная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика
2.1.6	Электрооборудование и средства автоматизации
2.1.7	Электротехнические материалы
2.1.8	Безопасность жизнедеятельности
2.1.9	Информатика и цифровые технологии
2.1.10	Компьютерное проектирование
2.1.11	Материаловедение и технология конструкционных материалов
2.1.12	Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.13	Механизация технологических процессов в АПК
2.1.14	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.15	Учебная практика, эксплуатационная практика
2.1.16	Деловое общение и делопроизводство
2.1.17	Инженерная экология
2.1.18	Основы производства продукции животноводства
2.1.19	Основы производства продукции растениеводства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Автоматика
2.2.2	Монтаж и эксплуатация электрооборудования и средств автоматизации
2.2.3	Охрана труда
2.2.4	Производственная практика, научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-2.2 Использует существующие нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-3.2 Выявляет и устраняет нарушения правил безопасного выполнения производственных процессов
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1 Демонстрирует знание современных технологий в профессиональной деятельности
ОПК-4.2 Обосновывает и реализует современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ПК-1. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования

ПК-1.1	Владеет методикой оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования
ПК-1.2	Проводит контроль качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования
ПК-1.3	Выполняет настройку оборудования для контроля качества продукции и выполняемых работ

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	устройство электрических машин и электрооборудования животноводческих ферм и переработки продукции животноводства; технологии переработки продукции животноводства
3.2	Уметь:
3.2.1	выбирать режимы работы электрооборудования животноводческих ферм; организовывать в конкретных условиях техническую эксплуатацию электрооборудования; организовывать в конкретных условиях устранение неисправностей и отказов машин с целью обеспечения их постоянной работоспособности в течение срока службы с минимальными затратами
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	операций по техническому обслуживанию, ремонту и диагностированию электрооборудования животноводческих ферм, работ по поддержанию электрооборудования в работоспособном состоянии с использованием новейших технологий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Общее знакомство с предприятием							
Производственная мощность предприятия; режим работы смен в сутки, в году; основные здания и сооружения; подъездные пути; сырьевая база, доставка сырья, организация приемки сырья вывоз готовой продукции. /Пр/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	
Производственная мощность предприятия; режим работы смен в сутки, в году; основные здания и сооружения; подъездные пути; сырьевая база, доставка сырья, организация приемки сырья вывоз готовой продукции. /Ср/	4	14	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	14	
Раздел 2. Основное и вспомогательное производство							
Производственная мощность предприятия; режим работы смен в сутки, в году; основные здания и сооружения; подъездные пути; сырьевая база, доставка сырья, организация приемки сырья вывоз готовой продукции. /Пр/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	
Главный корпус, связи с другими корпусами и сооружениями, перечень основных цехов предприятия и их взаимосвязь; вспомогательный корпус, тара, ее доставка, изготовление, хранение, запас; - складские помещения, механизация разгрузочно-погрузочных работ; внутризаводской транспорт /Ср/	4	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	18	
Раздел 3. Техничко-экономические показатели предприятия							

Ассортимент вырабатываемой продукции; производство в натуральном выражении; численность работников по категориям; организация, планирование труда и заработной платы; планирование себестоимости, прибыли и рентабельности производства; экономическая эффективность внедрения новой техники /Пр/	4	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	4	
Ассортимент вырабатываемой продукции; производство в натуральном выражении; численность работников по категориям; организация, планирование труда и заработной платы; планирование себестоимости, прибыли и рентабельности производства; экономическая эффективность внедрения новой техники /Ср/	4	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	10	
Раздел 4. Технология производства и используемое оборудование							
Технологический процесс, основные операции и оборудование, механизация и автоматизация производства /Пр/	4	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	4	
Технологический процесс, основные операции и оборудование, механизация и автоматизация производства /Ср/	4	18	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	14	
Раздел 5. Монтаж, ремонт и эксплуатация оборудования							
Изучение монтажа, эксплуатации и ремонта технологического оборудования /Пр/	4	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	4	
Изучение монтажа, эксплуатации и ремонта технологического оборудования /Ср/	4	18	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	12	
Раздел 6. Схема управления предприятием							
Структура и организация предприятия; состав инженерной службы предприятия; техническое обеспечение /Пр/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	

Структура и организация предприятия; состав инженерной службы предприятия; техническое обеспечение /Ср/	4	18	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	12	
Раздел 7. Энергетическая служба предприятия							
Теплоснабжение, виды топлива, его доставка и запас; водоснабжение, водопроводные сооружения; электроснабжение /Пр/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	
Теплоснабжение, виды топлива, его доставка и запас; водоснабжение, водопроводные сооружения; электроснабжение /Ср/	4	18	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	12	
Раздел 8. Контроль за качеством продукции							
Знакомство с лабораторией предприятия требования к качеству сырья /Пр/	4	1	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	1	
Знакомство с лабораторией предприятия требования к качеству сырья /Ср/	4	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	12	
Раздел 9. Безопасность жизнедеятельности и охрана окружающей среды							
Инструктаж по правилам техники безопасности, с предусмотренным документальным оформлением; виды сбросов и выбросов; утилизация отходов; очистные сооружения /Пр/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	2	
Инструктаж по правилам техники безопасности, с предусмотренным документальным оформлением; виды сбросов и выбросов; утилизация отходов; очистные сооружения /Ср/	4	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	12	
Раздел 10. Оформление отчета							

Оформление отчета /Пр/	4	1	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	1	
Оформление отчета /Ср/	4	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	20	
Оформление отчета /Ср/	4	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	
Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	4	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Технологическая линия производства сухих молочных продуктов. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Основные расчеты распылительных сушильных установок. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к сушильным установкам.
2. Технологическая линия производства сгущенного молока. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Основные расчёты вакуум-выпарной установки. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к вакуум-выпарным установкам.
3. Технологическая линия производства творога. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчеты охладителя творога. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к охладителям творога.
4. Технологическая линия производства кисломолочных продуктов. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет гомогенизатора молока. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к гомогенизаторам.
5. Технологическая линия производства сливочного масла. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет сепараторов для разделения молока и молочных продуктов. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к молочным сепараторам.
6. Технологическая линия производства хлеба опарным способом. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет тестомесильной машины. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к тестомесильным машинам.
7. Технологическая линия консервирования томатного сока. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет протирочной машины. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к протирочным машинам.
8. Технологическая линия производства пастеризованного пива. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет пластинчатого теплообменника. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к теплообменникам.
9. Технологическая линия производства макаронных изделий. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет макаронного пресса. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к макаронному прессу.
10. Технологическая линия производства хлеба опарным способом. Представить общую схему переработки сырья

- по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет тестоделительной машины. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к тестоделительным машинам.
11. Технологическая линия производства солода. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет вальцовых станков. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к вальцовым станкам.
12. Технологическая линия переработки гречихи в крупу. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет воздушно-ситового сепаратора (скорость витания, диаметр частиц, массовый расход воздуха, масса продукта). Представить основные технологические и эксплуатационные требования к воздушно-ситовым сепараторам.
13. Технологическая линия убоя и переработки крупного рогатого скота. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет вальцовых машин для механической обработки кишок. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к отжимным вальцам.
14. Технологическая линия подготовки зерна к помолу. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет обоечных и щеточных машин. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к обоечным и щеточным машинам.
15. Технологическая линия подготовки зерна к помолу. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет триеров. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к триерам.
16. Технологическая линия производства спирта. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет брагоректификационной колонны. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к ректификационным колоннам.
17. Составить общую схему переработки сырья для производства копченых колбас. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет основных параметров машин для мелкого измельчения мягкого сырья (волчки). Представить основные технологические и эксплуатационные требования к волчкам.
18. Составить общую схему переработки сырья для производства вареных колбас. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет основных параметров машин для тонкого измельчения мягкого сырья (куттеры). Представить основные технологические и эксплуатационные требования к куттерам.
19. Технологическая линия производства пастеризованного молока. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Основные расчеты при истечении жидких продуктов из цистерн. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к емкостям для хранения молока.
20. Технологическая линия подготовки зерна к помолу. Представить общую схему переработки сырья по стадиям. Привести перечень оборудования механизированной технологической линии. Расчет шелушительного станка. Представить основные технологические и эксплуатационные требования к шелушительным станкам.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Оценочные средства представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практические умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. В качестве оценочного средства, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Глущенко Н. А., Глущенко Л. Ф.	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства: учебное пособие	М.: КолосС, 2009	30
Л1.2	Чехунов О. А., Саенко Ю. В., Макаренко А. Н.	Машины и оборудование в животноводстве: учебное пособие	Белгород: БелГАУ им. В.Я.Г орина, 2019	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Оболенский А. П., Журавлев А. П., Денисюк Е. А., Баранова Т. А.	Практикум по холодильному и вентиляционному оборудованию: учебное пособие	М.: КолосС, 2007	20

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.2	Федоренко И. Я., Садов В. В.	Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве: учебное пособие	СПб.: Лань, 2012	Электронный ресурс
Л2.3	Юнусов Г. С., Михеев А. В., Ахмадеева М. М.	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования: курсовое проектирование	СПб.: Лань, 2011	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.4	KOMPAS-3D
6.3.1.5	Комплект программ AutoCAD
6.3.1.6	bCad Витрина

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
1-506	Пр	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная, столы (15 шт.), стулья (23 шт.), стенды (3 шт.), тренажерно-диагностический комплекс «Кондиционер», тренажерно-диагностический комплекс «Холодильник», тестораскаточная машина Imperia, фильтр комбинированный, Тестомес Fimar 7/S
1-504	ЗаО	Учебная аудитория	Персональный компьютер "Информатика" с LCD монитором, сетевым фильтром (11 шт.), доска ученическая настенная трехэлементная (1 шт.), стул полумягкий (9 шт.), стол компьютерный (12 шт.), стол ученический 2-х местный на металлокаркасе (10 шт.), стул ученический на металлокаркасе (23 шт.), настенный плакат (1 шт.)
1-501		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (персональные компьютеры) (3 шт.). Стол ученический 2-х местный (5 шт.), стул ученический (7 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственных практик студенты обязаны ежедневно вести дневники о прохождении практики по нижеследующей форме:

Дата	Содержание выполненной работы	Отметка руководителя практики на предприятии
	Общее знакомство с предприятием	
	Основное и вспомогательное производство	
	Технико-экономические показатели предприятия	
	Технология производства и используемое оборудование	
	Монтаж, ремонт и эксплуатация оборудования	
	Схема управления предприятием	
	Энергетическая служба предприятия	
	Контроль за качеством продукции	
	Безопасность жизнедеятельности и охрана окружающей среды	
	Оформление отчета	

В дневниках записываются содержание и результаты выполненной работы, делаются чертежи, эскизы, помещают фотографии и копии технических документаций на технологическое оборудование. Дневник заполняется каждый день. В конце практики дневник просматривается, подписывается руководителем практики от предприятия и скрепляется печатью предприятия. Ответственный преподаватель, при выезде на проверку о прохождении практики студентом, делает соответствующие записи в дневнике.

Перед отъездом студент получает направление на практику, командировочное удостоверение, индивидуальное задание от руководителя практики, справку (форма № 1).

После прибытия на место практики необходимо отметить командировочное удостоверение и приступить к выполнению рабочей программы по прохождению производственной практики.

На практике, при наличии вакантных мест, студент может занимать штатные должности. Все студенты распределяются по рабочим местам приказом руководителя предприятия.

До начала производственной практики администрация перерабатывающих предприятий обеспечивает проведение инструктажа по правилам техники безопасности, с предусмотренным документальным оформлением.

Студент- практикант подчиняется всем правилам внутреннего распорядка перерабатывающего предприятия.

Студент по окончании практики составляет письменный отчет и вместе с дневником, в установленные распоряжением деканата сроки, сдает ответственному преподавателю. В отчет вкладывают характеристику из предприятия, где студент проходил практику, подписанную руководителем предприятия и скрепленную печатью (в виде справки, форма №1). В справке указать: номер приказа о зачислении на должность (или дублером), какие работы выполнял и какие качества проявил.

Отчет должен быть написан на стандартном листе бумаги, отражать все вопросы программы практики и оформлен со всеми стандартными требованиями.

Для получения зачета с оценкой по производственной практике, студент должен сдать на проверку: дневник, отчет о прохождении производственной практики, характеристику (справку).

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____