

## **1. Цели и задачи практики**

Основной **целью** учебной практики студентов является:

- получение общего представления о предприятии, организации, учреждении; о месте и роли будущего специалиста в структуре объекта практики;
- закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»;
- овладеть производственными навыками и прогрессивными методами труда.

**Задачей** практики является изучить:

- технологию производства;
- перспективный план развития производства и структуру управления производством;
- стандартизацию и контроль качества продукции;
- оборудование, аппаратуру и контрольно-измерительные приборы, а также механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- мероприятия по созданию и обеспечению безопасных и здоровых условий труда;
- мероприятия по противопожарной технике, производственной санитарии и охране природы;

## **2. Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика относится к части «Учебная и производственная практика» в структуре ОП.

При прохождении данного вида практики студент для освоения материала, а так же для подготовки отчёта, должен владеть знаниями в области физики, химии, программного обеспечения и основ профильной специальности.

Основой успешного прохождения учебно-ознакомительной практики, является знание следующих дисциплин: «Введение в специальность», «Физика», «Химия», «Информатика», «Математика».

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

- способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования (ПК-5);

- способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-6).

#### **4. Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

##### **знать:**

- современные проблемы охраны недр и окружающей среды (ОК-9);
- основные положения действующего законодательства РФ об охране труда, промышленной и экологической безопасности (ОК-9);
- нормативно-технические документы, действующие в данной сфере (ПК-5,6);
- правила безопасности в пищевой промышленности (ОК-9);

##### **уметь:**

- описать организационную структуру предприятия и систему ее управления (ПК-6);
- обсудить основные трудности, существующие на предприятии и наметить пути к их преодолению (ПК-5);
- определить источники, причины и характер загрязнения окружающей природной среды, правовые основы (ОК-9);

##### **владеть:**

- теоретическими знаниями, полученными при изучении базовых и специальных дисциплин (ПК-5,6);
- техническими методами и средствами защиты человека на производстве от опасных и вредных факторов (ОК-9);
- основными методами защиты атмосферного воздуха от вредных выбросов (ОК-9);

#### **5. Общая трудоемкость практики и время ее проведения**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зач. ед.

Практика проводится в течение 2 недель в 2 и 4 семестре.

#### **6. Вид промежуточной аттестации**

Видом промежуточной аттестации по практике является зачет.

# Аннотация рабочей программы практики

## «Производственной практики»

### 1. Цели и задачи практики

Целями производственной практики являются закрепление теоретических знаний, полученных студентом во время аудиторных занятий и учебных практик, приобретение им общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, путем непосредственного участия студента в деятельности производственной или научно-исследовательской организации, а также приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) и приобретение им социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;
- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов.
- принятие участия в конкретном производственном процессе;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах;
- непосредственное участие в рабочем процессе предприятия (организации) с выполнением должностных обязанностей по полученной рабочей специальности, квалификации.

### 2. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика относится к части «Учебная и производственная практика» в структуре ОП. Раздел ОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-6);

- умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению (ПК-9);

- способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);

- способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование (ПК-11);

- способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции (ПК-12);

- умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии (ПК-18)

### **4. Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

#### **знать:**

- знать перечень мероприятий по созданию и обеспечению безопасных условий труда;

- содержание основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;

- особенности строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;

- основные обязанности работника, занимающего должность соответствующую полученной рабочей профессии, квалификации (ПК-9,10);

#### **уметь:**

- описать конкретный производственный процесс производства данного вида продукции;
- осуществлять технологические процессы конструирования, ремонта, реконструкции и восстановления технологического оборудования;
- принять участие в конкретном производственном процессе;
- эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование, входящее в технологическую линию предприятия;
- документировать процессы планирования, организации и управления работой первичных производственных подразделений предприятий, осуществляющих производство данного вида продукции;
- распознавать признаки начинающегося осложнения в технологическом процессе производства данного вида продукции. (ПК-11,12);

**владеть:**

- навыками применения на практике знаний, полученных во время теоретического обучения и прохождения производственной практики;
- навыками проведения регламентированных методиками экспериментальных исследований технологических процессов;
- методами статистической обработки результатов экспериментов, составления отчетной документации (ПК-6,18).

## **5. Общая трудоемкость практики и время ее проведения**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зач. ед.

Практика проводится в течение 4 недель в 7 семестре.

## **6. Вид промежуточной аттестации**

Видом промежуточной аттестации по практике является экзамен.

# **Аннотация рабочей программы**

## **«Преддипломной практики»**

### **1. Цели и задачи практики**

Целью преддипломной практики являются закрепление теоретических знаний, полученных студентом во время аудиторных занятий и учебной и производственной практик, приобретение им профессиональных компетенций, путем непосредственного участия студента в производственной деятельности, а также сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы специалиста.

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- принятие участия в конкретном производственном процессе;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах;
- непосредственное участие в рабочем процессе предприятия (организации) с выполнением должностных обязанностей механика по машинам и оборудованию пищевых производств;
- сбор материалов для подготовки и написания выпускной дипломной работы бакалавра.

## **2. Место практики в структуре образовательной программы**

Преддипломная практика является одним из важнейших разделов структуры основных общеобразовательных программ (ОП) бакалавриата, базирующимся на профессиональном цикле ОП. Раздел ОП «Преддипломная практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Освоение практического учебного материала позволит подготовить обучающегося для успешной подготовки и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования (ПК-5);

- способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-6);

- умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению (ПК-9);

- способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);

- способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование (ПК-11);

- способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции (ПК-12);

- умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования (ПК-13);

- умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии (ПК-18)

#### **4. Требования к результатам прохождения практики**

В результате прохождения практики обучающийся должен:

##### **знать:**

- основные этапы производственного цикла и технологического процесса переработки пищевого сырья, транспортировки, подготовки и хранения сырья и готовой продукции (ПК-11);

- содержание основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики (ПК-6,18);

- особенностей строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов (ПК-6,18);

- основные права и обязанности инженера по оборудованию пищевой промышленности (ПК-11);

##### **уметь:**

- моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов (ПК-12);

- проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования (ПК-13);

- анализировать, планировать и организовывать деятельность первичных производственных подразделений предприятий, осуществляющих переработку пищевого сырья, транспортировку сырья и продуктов, подготовку и хранения сырья и готовой продукции (ОК- 9, ПК-9);

- анализировать информацию по технологическим процессам и технологическому оборудованию в области переработки пищевого сырья, ремонта и эксплуатации оборудования, транспортировки, подготовки и хранения сырья и готовой продукции (ПК-12,13);

- осуществлять необходимые расчеты технологического оборудования для переработки пищевого сырья, эксплуатации и ремонта оборудования, подготовки и хранения сырья и готовой продукции (ПК-5,10);

**владеть:**

- навыками применения на практике знаний, полученных во время теоретического обучения и прохождения производственной практики (ПК-9);

- необходимыми навыками для участия в конкретном производственном процессе с исполнением должностных обязанностей механика (ПК-9);

- навыками монтажа, наладки, испытания и ввода в эксплуатацию пищевого оборудования (ПК-12);

- методами проведения измерений с использованием оборудования и систем контроля, техническому обслуживанию и метрологическим испытаниям приборов контроля (ПК-9).

## **5. Общая трудоемкость практики и время ее проведения**

Общая трудоемкость практики составляет 3 зач. ед.

Практика проводится в течение 2 недель в 8 семестре.

## **6. Вид промежуточной аттестации**

Видом промежуточной аттестации по практике является зачет.