

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра машин и аппаратов пищевых производств**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Учебная практика – практика по получению первичных
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и
навыков научно-исследовательской деятельности**

Вид практики: учебная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат
Направление подготовки – 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Направленность (профиль) – Машины и аппараты пищевых производств
Учебный план 2016 года разработки

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, учебного плана.

Программу разработал А.А. Яшонков, канд. техн. наук, заведующий кафедрой машин и аппаратов пищевых производств ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры машин и аппаратов пищевых производств ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 9 от 26.04. 2023 г.

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК-6. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: - общую характеристику производства и структуру промышленных предприятий; - вопросы научной организации труда. Уметь: - квалифицированно работать в коллективе исполнителей. Владеть: - навыками толерантного общения в коллективе исполнителей.
ОПК-1. Способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	Знать: - основы технологии производства (сырье, оборудование, стадии технологического процесса и т.д.). Уметь: - самостоятельно находить и изучать открытые источники по организации работы промышленных предприятий. Владеть: - навыками поиска необходимой информации с использованием современных информационных ресурсов.
ОПКД-1. Способностью применять естественнонаучные и инженерные знания, аналитические методы в профессиональной деятельности	Знать: - основные естественнонаучные и инженерные законы. Уметь: - применять естественнонаучные и инженерные законы при изучении производства. Владеть: - навыками применения естественнонаучных и инженерных знаний при прохождении учебной практики.
ПК-3. Способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования	Уметь: - составлять научные отчеты по выполненному заданию. Владеть: - навыками составления научных отчетов.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. В соответствии с учебным планом учебная практика проводится:

– на 1 курсе 2 семестре очной формы обучения / 2 курсе 4 семестре заочной формы обучения (2 недели ознакомительной практики);

– на 2 курсе 4 семестре очной формы обучения / 3 курсе 6 семестре заочной формы обучения (4 недели учебной практики на рабочих местах).

Задачи практики:

- ознакомление с действующими промышленными предприятиями;
- ознакомление с классификацией отраслей промышленности;
- ознакомление с основными технологическими операциями, реализуемыми технологическим оборудованием поточных линий, а также с сервисом и технической эксплуатацией оборудования;
- формирование представления об основных видах нормативных документов;
- изучение режимов работы промышленного предприятия, технологической линии, оборудования.

Знания, умения и навыки, полученные студентами в процессе прохождения практики, будут способствовать изучению следующих дисциплин: основы метрологии и взаимозаменяемости, технология пищевого машиностроения, процессы и аппараты пищевых производств, механика жидкости и газа, технологическое оборудование отрасли, энергосбережение в отрасли, механизация погрузо-разгрузочных и транспортно-складских работ и др.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет 9 з.е., 324 часа.

Продолжительность практики 6 недель.

5 Содержание практики

Учебная (ознакомительная) практика (108 часов, 3 з.е)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной / производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Ознакомительная лекция	Постановка задач практики. Выдача индивидуальных заданий. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. (2 часа)	Журнал регистрации инструктажа по охране жизнедеятельности обучающихся
2	Производственный этап	Общее знакомство с предприятием, история и перспективы, структура управления. Общее ознакомление с номенклатурой выпускаемой продукции, сырьем и материалами, сбытом продукции. Общее ознакомление с технологическими потоками и процессами на предприятии. Общее ознакомление с технологическим оборудованием основных цехов предприятия. (70 часов)	-
3	Исследовательский этап	Обработка, систематизация и анализ фактического материала. (32 часа)	Отчет
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой. (4 часа)	

Учебная практика (216 часов, 6 з.е)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной / производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Ознакомительная лекция	Постановка задач практики. Выдача индивидуальных заданий. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. (2 часа)	Журнал регистрации инструктажа по охране жизнедеятельности обучающихся
2	Производственный этап	Ознакомление с номенклатурой выпускаемой продукции, сырьем и материалами, сбытом продукции. Ознакомление с технологическими потоками и	-

		процессами на предприятии. Ознакомление с технологическим оборудованием основных цехов предприятия. Изучение вопросов электро-тепло-водоснабжения и экологической безопасности на предприятии. Работа в цехах на рабочих местах. Изучение основ работы подразделения предприятия, ответственного за соблюдение техники безопасности и охраны труда. (160 часов)	
3	Исследовательский этап	Обработка, систематизация и анализ фактического материала. (50 часов)	Отчет
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой. (4 часа)	

6 Форма отчетности по практике

В период прохождения практики студенты составляют Отчет по практике.

Рекомендованное содержание отчета по учебной практике*:

1. Краткая история и перспективы развития предприятия.
2. Описание предприятия в целом: генплан, перечень цехов, участков, отделов и их взаимосвязь; ассортимент выпускаемой продукции и зона ее реализации.
3. Ознакомление с технологическими потоками и процессами на предприятии.
4. Описание вспомогательных и подсобных цехов и служб.
5. Особенности организации работы на конкретном рабочем месте (для учебной практики с трудоустройством).

* Для ознакомительной практики все пункты отчета обязательны для всех посещенных предприятий.

Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой. К зачету допускаются студенты при условии полного выполнения программы практики, недопущения грубых нарушений дисциплины, предъявления руководителю практики отчёта о практике. На основании защиты отчёта о практике практиканту выставляется оценка по следующим критериям.

Оценка «отлично» выставляется при предъявлении отчёта по практике, полном понимании сущности вопросов по программе практики, полном, последовательном и доказательном ответе на все вопросы и дополнительные вопросы, правильном решении задач, чётком понимании и владении профессиональной лексикой, знании отечественной и необходимой международной нормативной документации, знакомстве с основной и дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется при предъявлении отчёта по практике, понимании сущности вопросов, доказательном ответе на все вопросы программы практики, правильном решении задач, владении профессиональной лексикой, знании нормативной документации, знакомстве с литературой в объёме основного учебника.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при предъявлении отчёта по практике, понимании сущности вопросов, недостаточно последовательном и доказательном, но верном ответе на все вопросы, правильном решении задач, понимании профессиональной лексики, знакомстве с нормативной документацией, знакомстве с литературой в объёме конспекта лекций или основного учебника.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при невыполнении программы практики, несоответствии содержания отчёта по практике настоящей программе практики.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в обязательном приложении к программе практики.

8 Перечень учебной литературы, необходимых для проведения практики

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
основная	
1. Корнилов, И. К. История инженерного дела : учебное пособие для вузов / И. К. Корнилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12028-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/518351	
2. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для вузов / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14204-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/519789	
дополнительная	
3. Чибич Н.В. Технологии пищевых производств : конспект лекций для студентов направления подгот. 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» оч. и заоч. форм обучения. Ч.1 / сост.: Н.В. Чибич ; Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования «Керч. гос. мор. технолог. ун-т», Каф. технологии продуктов питания. — Керчь, 2017. — 37 с. — Текст : электронный // Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ». — URL: https://lib.kgmtu.ru/?p=2341	

9 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/?page_id=160
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/
Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»	www.cnshb.ru/cataloga.shtml
«Техэксперт» -профессиональные справочные системы	http://техэксперт.рус/
Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ»	https://www.technormativ.ru/
Коллекция электронных журналов издательства SAGE: В коллекцию входят лучшие мировые журналы по естественным наукам, инженерии, медицине, общественным наукам	http://journals.sagepub.com/
Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»	http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovyykh-elektronnykh-dokume

10 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по практике

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно-распространяемое программное обеспечение
Учебный комплект Компас-3D	Система трёхмерного проектирования	Лицензионное программное обеспечение

11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная практика бакалавра проводится в организациях и предприятиях различного характера и деятельности, форм собственности в государственных и муниципальных учреждениях. В первую очередь к ним относятся пищевые предприятия и поточно-механизированные пищевые производства.

Основные места проведения учебной практики:

1. ООО «Пролив»
2. ООО «Консервный комбинат «Арктика»
3. ООО «Фирма «Воля»
4. АО «Судостроительный завод имени Б.Е. Бутомы»
5. АО «Керченский металлургический завод»