

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca1648403668cb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Выбрана
электронная подпись

24.12. 2019 г.
протокол № 3
Зав. кафедрой Тихонов С.Л.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования
5 января 2020 г.
протокол № 5
Председатель Карх Д.А.
(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Тип практики	Преддипломная практика
Направление подготовки	15.03.02 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ
Профиль	Инжиниринг технологического оборудования
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Тихонов Сергей Леонидович	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	3
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	10
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	11
7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	12
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	14
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	16
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	17

ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 15.03.02 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 20.10.2015 г. № 1170)
---------	--

1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Преддипломная практика

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции		
Семестр 8					
Зачет с оценкой	216	2	2	214	6

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общекультурные компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>	<p>ИД-1.ОК-1 Знает основные философские принципы и методы анализа информации. Умеет грамотно, логично, аргументировано формулирует собственные суждения и оценки. Владеет навыками поиска, создания научных текстов; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</p>
<p>ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p>ИД-1.ОК-2 Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п). Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами; разрабатывать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде. Владеет навыками работы в команде, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия; эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд</p>
<p>ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>ИД-1.ОК-3 Знает методы сбора, отбора и обобщения экономической информации. Умеет соотносить разнородные явления в экономике и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности. Владеет навыками работы с информационными источниками; определения и оценки последствий возможных решений задачи; работы с компьютером как средством управления информацией.</p>
<p>ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>ИД-1.ОК-4 Знает методы сбора, отбора и обобщения информации на русском и иностранных языках. Умеет на русском и иностранном языках, находить и размещать ее на электронных ресурсах и сети Интернет; вступать в коммуникацию в письменной и устной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Владеет навыками работы с информационными источниками на русском и иностранном языках; различными правовыми информационными системами, официальными сайтами российских и международных организаций.</p>

<p>ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИД-1.ОК-5 Знает основы устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках, функциональные стили родного и иностранного языка, требования к деловой коммуникации на государственном и иностранном языках.</p> <p>Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном(-ых) языках, в ситуации деловой коммуникации; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, перевода текстов с иностранного (-ых) языков; выбора приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами; деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</p>
<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>ИД-1.ОК-6 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы, регулирующие экономические правоотношения.</p> <p>Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности с учетом полученных правовых знаний.</p> <p>Владеет навыками применения нормативно-правовой базы для решения экономических задач в области избранных видов профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>ИД-1.ОК-7 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p> <p>Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития; формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.</p> <p>Владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>
<p>ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1.ОК-8 Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.</p> <p>Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений; использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет навыками занятий физической культурой.</p>

ОК-9 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ИД-1.ОК-9 Знает основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. Умеет оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности, на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Владеет навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности; обеспечения безопасных и/или комфортные условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
--	--

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных информационных технологий	ИД-1.ОПК-1 Знает основные положения Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Системы проектной документации для строительства (СПДС) применительно к проектированию предприятий пищевой промышленности. Умеет проектировать оборудование и предприятия пищевой промышленности. Владеет методологией проектирования технологических линий и оборудования предприятий пищевой промышленности.
ОПК-2 владением достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером	ИД-1.ОПК-2 Знает способы настройки ОС Windows для работы в сетях. Умеет подключать персональный компьютер к сетям, использовать сети передачи данных в профессиональной деятельности. Владеет технологией и принципами построения компьютерных сетей.
ОПК-3 знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях	ИД-1.ОПК-3 Знает типологию каналов передачи информации. Умеет решать коммуникативные задачи современных технических средств и информационных технологий с использованием традиционных носителей информации. Владеет физическими принципами переработки информации, базами информационных данных.

ОПК-4 пониманием сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в	ИД-1.ОПК-4 Знает фундаментальные понятия, законы и модели современного общества для решения различных задач, в том числе прикладных. Умеет ставить задачи и находить оптимальные пути их решения, анализировать полученные результаты. Владеет навыками методами моделирования, методами аналогий, методами теоретического и экспериментального исследования.
ОПК-5 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно- коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1.ОПК-5 Знает основные понятия информационных библиотечных ресурсов и параметров информационно-коммуникационных технологий; функционирование и развитие рынка информационных ресурсов. Умеет решать задачи по применению поисковых систем Интернета в практической работе; составлять запросы и использовать ИПС в режимах простого и расширенного поиска. Владеет навыками оценивания эффективности различных методов поиска информации для производства оборудования с учетом основных требований информационной безопасности.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-1 способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки	ИД-1.ПК-1 Знать: правила оформления библиографического списка научно-исследовательских работ. Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска зарубежной и отечественной литературы. Владеть навыками использования в тестовых документах зарубежной и отечественной литературы.
ПК-2 умением 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	ИД-1.ПК-2 Знать: основные положения Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Системы проектной документации для строительства (СПДС), а также иных нормативных документов применительно к проектированию машин, аппаратов и технологического оборудования. Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска зарубежной и отечественной литературы. Владеть методикой проведения экспериментальных исследований на основе стандартных средств автоматизированного проектирования.

<p>ПК-3 способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: правила оформления текстовых документов. Уметь: обобщать результаты исследований с целью разработки и совершенствования технологического оборудования. Владеть методологией построения научных отчетов.</p>
<p>ПК-4 способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: виды, состав и этапы инновационного проекта. Уметь: определять находить рациональные решения поставленной технической задачи. Владеть методикой использования результатов исследования в разработке инновационных продуктов.</p>
<p>проектно-конструкторская</p>	
<p>ПК-5 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</p>	<p>ИД-1.ПК-5 Знать: особенности технических заданий. Уметь: применять стандартные средства автоматизации при проектировании оборудования, деталей и узлов машин и аппаратов. Владеть навыками моделирования и методиками расчета основных машин и аппаратов пищевой промышленности, торговли и общественного питания.</p>
<p>ПК-6 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</p>	<p>ИД-1.ПК-6 Знать: технические условия и нормативные документы для конструирования оборудования. Уметь: оформлять проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки элементов конструкторской документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ.</p>
<p>ПК-7 умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений</p>	<p>ИД-1.ПК-7 Знать: методы предварительного анализа проектной документации. Уметь: проводить технико-экономическое обоснование проектов планов и элементов конструкторской документации. Владеть навыками (трудовые действия) методикой оценки проектных решений.</p>

<p>ПК-8 умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий</p>	<p>ИД-1.ПК-8 Знать: показатели технического уровня проектируемых изделий. Уметь: проводить патентные исследования. Владеть навыками (трудовые действия) способами обеспечения патентной чистоты новых проектных решений.</p>
<p>ПК-9 умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению</p>	<p>ИД-1.ПК-9 Знать: возможные причины нарушений технологических процессов. Уметь: применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности. Владеть (трудовые действия) методами разработки мероприятий по предупреждению нарушений технологических процессов.</p>
<p>производственно-технологическая</p>	
<p>ПК-10 способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий</p>	<p>ИД-1.ПК-10 Знать: методы оптимизации процессов изготовления изделий. Уметь: контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий. Владеть методами и методиками обеспечения технологичности изделий.</p>
<p>ПК-11 способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование</p>	<p>ИД-1.ПК-11 Знать: правила размещения технологического оборудования. Уметь: осваивать и эксплуатировать технологическое оборудование. Владеть (трудовые действия) методами проектирования технического оснащения рабочих мест.</p>
<p>ПК-12 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</p>	<p>ИД-1.ПК-12 Знать: особенности новых образцов изделий, узлов и деталей современного технологического оборудования. Уметь: проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию выпускаемой продукции. Владеть способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.</p>

ПК-13 умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования	ИД-1.ПК-13 Знать: содержание ремонтных и сервисных работ технологического оборудования. Уметь: проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования. Владеть методикой профилактического осмотра и текущего ремонта технологических машин и оборудования.
ПК-14 умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ	ИД-1.ПК-14 Знать: основные производственные и санитарно-гигиенические нормы предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Уметь: проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, инструктажи по технике безопасности. Владеть способами контроля соблюдения экологической безопасности проводимых работ.
ПК-15 умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин	ИД-1.ПК-15 Знать: основные способы реализации технологических процессов предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Уметь: выбирать основные и вспомогательные материалы при производстве технологического оборудования и пищевой продукции. Владеть прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования.
ПК-16 умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий	ИД-1.ПК-16 Знать: физико-механические свойства материалов, из которых изготавливается оборудование, свойства пищевых продуктов. Уметь: применять методы стандартных испытаний. Владеть методикой проведения экспериментальных исследований используемых материалов, изделий, пищевых продуктов.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		216					
Тема 1.	Организационный	6				6	
Тема 2.	Производственный	210	2			208	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль			
Этап 1	Отчет и приложения к отчету	Приложение 1 к отчету : "Совместный рабочий график проведения практики"	Выполнено / не выполнено
Этап 2	Отчет и приложения к отчету	Приложение 2 к отчету : "Индивидуальное задание "	Выполнено / не выполнено
Промежуточный контроль			
8 семестр (ЗаО)	Отчет	Отчет содержит практические задания выполнение чертежа технологической схемы производства готовой продукции; сборочного чертеж (аппарата, машины)	Зачтено / не зачтено

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»

Промежуточная аттестация. Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Содержание лекций

Тема 2. Производственный
Консультативная лекция по разделам дипломной работы

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Организационный</p> <p>Участие в организационном собрании.</p> <p>Получение темы дипломной работы.</p> <p>Получение дневника.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка.</p>
<p>Тема 2. Производственный</p> <p>Общее знакомство с профильной организацией, история и перспективы.</p> <p>Изучение вопросов охраны окружающей среды на предприятии, противопожарных мероприятий, техники безопасности работающих</p> <p>Ознакомление с ассортиментом выпускаемой пищевой продукции и ее востребованности на рынке.</p> <p>Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений</p> <p>Ознакомление с работой служб и должностными инструкциями специалистов среднего звена предприятия (начальника смены, механика, технолога, зав. цеховой лабораторией, оператора линии и др.).</p> <p>Изучение сырья и материалов используемых при производстве продукции.</p> <p>Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства.</p> <p>Изучение используемого технологического оборудования.</p> <p>Изучение работы ремонтной службы профильной организации.</p> <p>Изучение вопросов электро-, тепло- и водоснабжения и экологической безопасности.</p> <p>Знакомство с работой подразделения: заготовительный цех (складское хозяйство); сборочный цех (технологические цеха); конструкторский отдел; бухгалтерия и расчетный отдел; логистика</p>

7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Совместный рабочий график проведения практики (Приложение 1)

7.3.2. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание (Приложение 2)

7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (Приложение 3)

7.4. Отчет по практике

Отчет по практике – (Приложение 4)

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

По заявлению студента

В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:

- особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- применение дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочей программой практики.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Дунченко Н. И., Янковская В. С.. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 304 с.

2. Магомедов М. Д., Заздравных А. В., Афанасьева Г. А.. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Пищевая инженерия" и направлению подготовки бакалавра техники и технологии "Технология продуктов питания". - Москва: Дашков и К°, 2018. - 230 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=414917>

3. Краснов В. И.. Монтаж систем вентиляции и кондиционирования воздуха [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 08.02.07 "Монтаж и эксплуатация внутренних сантехнических устройств и вентиляции ". - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 224 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=918444>

4. Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Зимняков В. М., Воронина П. К.. Оборудование перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: учебник для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 363 с. – Режим доступа:

5. Федоров П.М.. Охрана труда [Электронный ресурс]: Практическое пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2019. - 138 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1013419>

6. Бурлев М. Я., Илюхин В. В., Тамбовцев И. М.. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 418 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429127>

7. Кошевой Е. П.. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 203 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437174>

8. Бурлев М. Я., Илюхин В. В., Тамбовцев И. М.. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 418 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429127>

9. Дубровин И.А., Есина А.Р.. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]:ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 228 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1081827>

10. Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В.. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 204 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/115658>

11. Антипова Л. В., Дворянинова О. П.. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 204 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449265>

12. Кузнецова Е. А., Роик В. Д.. Управление условиями и охраной труда [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 302 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448302>

13. Авроров В. А., Тутов Н. Д., Николаев В. С.. Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования пищевых производств:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технологические машины и оборудование". - Старый Оскол: ТНТ, 2019. - 663 с.

Дополнительная литература:

1. Грунтович Н. В.. Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по электротехническим и энергетическим специальностям. - Минск: Новое знание, 2018. - 271 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=947807>

2. Остриков А. Н., Слюсарев М. И., Желтоухова Е. Ю.. Расчет и проектирование сушильных аппаратов [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки уровня бакалавриата «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения». - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 352 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105992>

3. Остриков А. Н., Василенко В. Н., Фролова Л. Н., Терехина А. В.. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и теплообменных процессов [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 440 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109507>

4. Бородулин Д. М., Шулбаева М. Т., Сафонова Е. А., Вагайцева Е. А.. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 292 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112671>

5. Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н., Ковалева О. А.. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113377>

6. Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В.. Функциональные продукты питания:учебное пособие. - Москва: КноРус, 2020. - 303 с.

7. Шокина Ю. В.. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 116 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/122146>

8. Бурлев М. Я., Илюхин В. В.. Справочник для инженерных служб предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2019. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129292>

9. Лисин П. А.. Курсовое проектирование теплообменных аппаратов молочной промышленности [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2019. - 104 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129293>

10. Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>

11. Беляков Г. И.. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 2 т. Том 1 [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Юрайт, 2019. - 404 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/432024>

**10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ
ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ
ПРАКТИКИ**

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Autodesk 3D Studio MAX. Эл. лицензия для вуза. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Пищевая промышленность режим доступа

URL : www.foodprom.ru

www.foodprom.ru

Электронный каталог биотехнологического оборудования. -URL :

<https://www.shimadzu.ru/>

<https://www.shimadzu.ru/>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – <http://rospotrebnadzor.ru/>

rospotrebnadzor.ru/

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии <http://protect.gost.ru/default.aspx>

protect.gost.ru/default.aspx

Официальный сайт ООО ВКМ "Сигнал-Пак" - URL : <https://www.signal-pack.com/>

www.signal-pack.com/

База данных spark – URL : <http://www.spark-interfax.ru/> (дата обращения 14.12.2020)

www.spark-interfax.ru

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).

Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.