

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Ивановский государственный химико-технологический университет»

Факультет химической техники и кибернетики

Кафедра Машины и аппараты химических производств



Утверждаю:

проректор по учебной работе

Н.Р. Кокина

2016 г.

**Программа
Производственной практики**

Направление подготовки **15.03.02 Технологические машины и
оборудование**

Профиль подготовки **Машины и аппараты пищевых производств**

Квалификация (степень) **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Иваново, 2016

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении естественно – научных и профессиональных дисциплин;
- приобретение опыта практической работы, в том числе самостоятельной деятельности на предприятии (в организации);
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

- углубленное изучение технологии и аппаратного оформления производства пищевых продуктов в цехе прохождения практики непосредственно на производстве;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки нового оборудования, особенностей его эксплуатации, проведения научно-исследовательских работ совместно с работниками предприятия;
- сбор и анализ материалов для выполнения курсового проекта по специальности.

3. Место производственной практики в структуре ООП бакалавриата

Производственная практика базируется на естественно-научных и профессиональных дисциплинах основной образовательной программы бакалавриата по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», в том числе и на дисциплинах профиля подготовки.

Для успешного прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- принципы физического моделирования основных процессов пищевых производств;
- типовые процессы химической технологии, соответствующие аппараты и методы их расчета;
- основные принципы организации пищевого производства, его иерархической структуры, методы оценки эффективности производства;
- технологию и оборудование производства в соответствии с профилем подготовки.

уметь:

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- анализировать работу промышленного оборудования с точки зрения его эффективности и надежности;

- связывать последовательно стоящее оборудование в единую непрерывно работающую цепочку с учетом всех входящих и выходящих потоков (жидкость-твердое-газ) из каждой единицы оборудования;

владеть:

- методами расчета основных габаритов промышленного оборудования;
- методами расчета потребляемой мощности основных машин и аппаратов цеха;
- методами проектирования основных узлов и деталей оборудования пищевой промышленности;
- методами математической статистики для обработки результатов активных и пассивных экспериментов, пакетами прикладных программ для моделирования основных процессов пищевых производств.

Производственная практика проводится по завершении полного цикла теоретического обучения и предшествует выполнению квалификационной работы бакалавра.

4. Формы проведения производственной практики – заводская

5. Место и время проведения производственной практики

Базами для проведения производственной практики по профилю подготовки являются ряд предприятий пищевой промышленности. Это г. Иваново, ОАО «Ивановский хлебокомбинат № 3», г. Иваново, ОАО «Сан-ИнБев», г. Иваново, ООО «Ивмолокопродукт», г. Покров, Владимирск. обл., ООО «Крафт Фудс Рус», г. Владимир, ЗАО ХК «Ополье», г. Ефремов, Тульская обл., ОАО ГПК «Ефремовский», г. Иваново, комбинат «Детского питания».

Время проведения практики – 4 недели в конце 6 семестра обучения.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические **навыки, умения**:

- составления нормативных документов, относящихся к профессиональной деятельности;
- приобретения новых знаний в области техники и технологий;
- владения основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации;
- использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации продуктов и изделий;
- использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда

профессиональные компетенции:

- способность 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).

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Производственная практика включает следующие разделы:

- подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с предприятием (подразделением);
- технологический этап (изучение технологии производства, технологического оборудования, организации производства);
- заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

Перед началом практики на предприятии студентам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности. Практику целесообразно начать с экскурсии по предприятию (цеху), посещения музея предприятия и т.д. В начале практики студентам могут быть прочитаны установочные лекции, отражающие характеристику продукции предприятия, технологию ее производства, контроль качества продукции, решение вопросов охраны труда и окружающей среды и т.д. Такие лекции целесообразно поручить ведущим специалистам предприятия. В соответствии с заданием на практику совместно с руководителем студент составляет план прохождения практики, включая детальное ознакомление с оборудованием производства, стажировки (хотя бы и пассивной) на рабочих местах, изучение технической документации, сбор материалов для отчета по практике и для курсового проекта по специальности. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики от предприятия.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

В процессе практики текущий контроль за работой студента, в том числе самостоятельной, осуществляется руководителем практики от предприятия в рамках регулярных консультаций. Отдельная промежуточная аттестация по отдельным разделам практики не требуется.

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения, организации. Отчет о практике должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, а также краткое описание предприятия, учреждения, организации (цеха, отдела, лаборатории и т.д.) и организации его деятельности, вопросы охраны труда, выводы и предложения. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня.

По окончании практики студент сдает зачет (защищает отчет) с оценкой в комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят два преподавателя, в том числе руководитель практики от вуза и, по возможности, от предприятия.

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

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

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из высшего учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом вуза.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Учебно-методическим обеспечением практики является основная и дополнительная литература, рекомендуемая при изучении профессиональных дисциплин, конспекты лекций, учебно-методические пособия университета и другие материалы, связанные с профилем работы предприятия (подразделения), где проходят практику студенты.

В процессе прохождения практики необходимо использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

В период прохождения практики за студентами-стипендиатами, независимо от получения ими заработной платы по месту прохождения практики, сохраняется право на получение стипендии.

Оплата труда студентов в период практики при выполнении ими производительного труда осуществляется в порядке, предусмотренном действующим законодательством для организаций соответствующей отрасли, а также в соответствии с договорами, заключаемыми ИГХТУ с организациями различных организационно-правовых форм.

Оплата труда работников предприятий и организаций по руководству производственной практикой производится согласно договору о практике.

Студентам-практикантам, направленным на производственную практику, связанную с выездом из Иванова, выплачиваются суточные в установленном порядке (50% от нормы суточных, установленных действующим законодательством) и проезд к месту нахождения предприятия:

- предприятием, если это оговорено в договоре на практику;
- вузом, при наличии бюджетных ассигнований.

Оплата командировок преподавателей, выезжающих для руководства практикой, производится вузом в соответствии с законодательством об оплате служебных командировок за весь период нахождения в командировке.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ПрООП ВО по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» и профилю подготовки «Машины и аппараты пищевых производств».

Автор  доц. Э.А. Козловский

Заведующий кафедрой  проф. В.Н. Блиничев

Программа одобрена на заседании секции «Технологические машины и оборудование» научно-методического совета ИГХТУ от «21» января 2016 г., протокол № 1.

Председатель секции  проф. Блиничев В.Н.