

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Садыкова Айгуль Ильдусовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 23.04.2026 19:19:12  
Уникальный программный ключ:  
3b73fa5ba26eff779274f2bdc2b8fe33e1227e22

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«**ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ**»



Директор Верхневолжского  
межотраслевого техникума  
А.И. Садыкова  
Февраля 2026 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (преддипломной практики)**

Основной профессиональной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация**  
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

*Квалификация: техник-технолог*

Составитель:

Фамилия, имя, отчество	Должность
Попова А.А.	преподаватель

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20.09.2022 г. № 853 (далее – ФГОС СПО).

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. ПМ 01 Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
2. ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
3. ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
4. ПМ 04 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих<sup>1</sup> «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»

**1.2. Цели и задачи практической подготовки:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### **Требования к результатам освоения практической подготовки**

В результате прохождения практической подготовки в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

1. Обеспечения процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
2. Обеспечения процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
3. Обеспечения деятельности структурного подразделения
4. Замораживания пищевого сырья и продуктов

### **1.3. Количество часов на освоение программы практической подготовки:**

Всего - 1296 часа

**Требования к результатам освоения практической подготовки** В результате

---

<sup>1</sup> Данный модуль реализуется в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

прохождения практической подготовки по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь**:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции <sup>2</sup>	Показатели освоения компетенции <sup>3</sup>
<p>Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>ПК 1.1. Разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>работы с технологической документацией для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
	<p>основной технологической документации для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов</p>	
	<p>ПК 1.2. Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
<p>проведения основного технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных</p>		

	системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	технологических линий по производству продуктов питания
		<p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать оптимальные условия для проведения технических мониторингов состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>методики проведения технических мониторингов состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
	ПК 1.3. Организовывать и выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<b>Навыки:</b>
		владения организацией и операциями монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		<b>Умения:</b>
		выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		<b>Знания:</b>
		правил организации и выполнения операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по

		производству продуктов питания
ПК 1.4. Организовывать и выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<b>Навыки:</b>	
		выполнения основных операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	<b>Умения:</b>	
		выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	<b>Знания:</b>	
		правил организации и выполнения операций по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.5. Контролировать операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<b>Навыки:</b>	
		владения основными видами контроля операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	<b>Умения:</b>	
		пользоваться контрольно-измерительными приборами для ведения контроля над операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
	<b>Знания:</b>	

		методики контроля основных видов и операций монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматизации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	ПК 2.1. Разрабатывать технологическую документацию для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов	<b>Навыки:</b>
		разработки технической документации с целью выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
		<b>Умения:</b>
		грамотно и четко разрабатывать технологическую документацию для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
		<b>Знания:</b>
		основных принципов разработки технологической документации для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
	ПК 2.2. Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации	<b>Навыки:</b>
		проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции

автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	<b>Умения:</b>
	выполнять операции проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
	<b>Знания:</b>
	правил проведения технического мониторинга состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.3. Организовывать и выполнять работы по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	<b>Навыки:</b>
	выполнения работ по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
	<b>Умения:</b>
	распределять задания для выполнения работы по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
	<b>Знания:</b>
	основных принципов организации по выполнению работ по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.4. Организовывать	<b>Навыки:</b>

	<p>и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>	<p>организации и выполнения работ по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>методик организации и выполнения работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>
	<p>ПК 2.5. Организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организации и правильного выполнения работ по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p> <p><b>Знания:</b></p>

		<p>видов и способов организации и выполнения работ по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль и метрологическое обеспечение средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>осуществления и контроля метрологического обеспечения средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>осуществлять правильный контроль и метрологическое обеспечение средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правил осуществления контроля и метрологического обеспечения средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции</p>
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>анализировать и планировать основные показатели производственного процесса</p>
		<p><b>Знания:</b></p>

		<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p><b>Навыки:</b></p> <p>планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p>
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p><b>Навыки:</b></p> <p>расчета потребности производства в сырье, материала; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, материалах;</p>

		<p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;          организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;          обеспечивать безопасные условия труда на производстве</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>принципы планирования работы трудового коллектива;          основные приемы организации работы трудового коллектива;          правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p>
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда;          расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;          расчета суммы прибыли, процента рентабельности;          расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;          осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;          принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>ведения утверждённой учётно-отчетной документации;          проверки товарного оформления и</p>

		<p>хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, материалов; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, материалов; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <sup>4</sup> «Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов»	ПК 2.5. Организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству	<p><b>Умения:</b></p> <p>настраивать и контролировать температурные режимы, влажность и скорость воздушных потоков; выявлять неисправности оборудования и принимать меры по их устранению; заполнять журналы и отчёты о процессе, расходе сырья, выходе продукции; работать с контрольно-измерительными приборами</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>о циклах охлаждения, видах</p>

<sup>4</sup> Данный модуль реализуется в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

	пищевой продукции	хладагентов, устройстве компрессоров, конденсаторов и испарителей; физико-химических изменениях, происходящих в различных видах пищевого сырья (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, ягоды, полуфабрикаты) в процессе замораживания и последующего хранения; методах предотвращения усушки или потери питательных веществ
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	<b>Умения:</b>
		оформлять учётно-отчетную документацию;
		<b>Знания:</b>
		основы производственного учета;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1.	Разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов
ПК 1.2.	Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.3.	Организовывать и выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.4.	Организовывать и выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.5.	Контролировать операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 2.1.	Разрабатывать технологическую документацию для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов
ПК 2.2.	Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.3.	Организовывать и выполнять работы по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.4.	Организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.5.	Организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 2.6.	Осуществлять контроль и метрологическое обеспечение средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

### **2.1. Тематический план практической подготовки**

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
1	2	3	
ПК 1.1.-1.5.	ПМ 01 Организационно-технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	108  216	<b>Учебная практика</b> Виды работ 1. Выполнение основных операций автоматизации технологических процессов; 2. Получение практических навыков настройки и подключения оборудования; 3. Ознакомление с основными технологическими процессами, оборудование, приспособлениями, применяемыми при работах по техническому обслуживанию, наладке и подключении устройств автоматизации; <b>Производственная практика</b> 1. Ознакомление с предприятием; 2. Работа на рабочих местах на постах диагностики, контрольно-технического пункта и участках ЕО; 3. Работа на рабочих местах на посту (линии) технического обслуживания; 4. Работа на посту текущего ремонта; 5. Работа на рабочих местах производственных отделений и участков; 6. Обобщение материалов и оформление отчета по практике.
ПК 2.1-ПК 2.6	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение процессов механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	108  216	<b>Учебная практика</b> Виды работ 1. Выполнение основных операций автоматизации технологических процессов; 2. Получение практических навыков настройки и подключения оборудования; 3. Выполнение основных демонтажно-монтажных работ; 4. Ознакомление с основными технологическими процессами, оборудование, приспособлениями, применяемыми при работах по техническому обслуживанию, наладке и подключении устройств автоматизации; 5. Выполнение работ по основным операциям по техническому обслуживанию функциональных блоков мехатронных, автоматизированных и роботизированных устройств и систем управления; 6. Проектирование зон/участков технического обслуживания; 7. Оформление технической документации. <b>Производственная практика</b> Виды работ 1. Ознакомление с предприятием; 2. Работа на рабочих местах на постах диагностики, контрольно-технического пункта и участках ЕО; 3. Работа на рабочих местах на посту (линии) технического обслуживания; 4. Работа на посту текущего ремонта; 5. Работа на рабочих местах производственных отделений и участков; 6. Обобщение материалов и оформление отчета по практике.



УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
**2.2. Требования к условиям проведения практической подготовки.**

<p><b>Помещение № 4 для организации практической подготовки обучающихся</b> (Учебно-производственный участок по обслуживанию технологических линий пищевой промышленности          Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тренажёрные модели технологических линий (мешалки, насосы, транспортеры)</li> <li>• Системы автоматизированного управления процессами</li> <li>• Датчики давления, температуры, расхода</li> <li>• Станки с ЧПУ;</li> <li>• Установка разрывная, сжатия;</li> <li>• Стенды параллельного и последовательного подключения, электродвигатель;</li> <li>• Системы автоматики;</li> <li>• Комплект деталей, механизмов макетов;</li> <li>• Комплект приборов определения микроклимата рабочей зоны;</li> </ul> <p>Компас 3D          Лабораторные столы;          Стулья;          Средства связи</p>	<p>690910,          Приморский край, г. Владивосток, ул. Шаляпина, 38, 1 этаж, помещение № 4 (212,5 кв.м.)</p>	<p>Практическая подготовка</p>	<p>Договор о практической подготовке с Обществом с ограниченной ответственностью «Коёри» от 22.08.2025 № 8, срок действия – до полного исполнения сторонами обязательств</p>
<p><b>Кабинет № 18 для организации практической подготовки обучающихся</b> Оборудование: компьютеры с профессиональным программным обеспечением для диагностики и мониторинга технологического оборудования;          Лабораторные столы;          Стулья;          Персональные компьютеры          Многофункциональное устройство (принтер, сканер, ксерокс);          Средства связи</p>	<p>690910,          Приморский край, г. Владивосток, ул. Шаляпина, 38, 1 этаж, помещение № 18 (18,1 кв.м.)</p>	<p>Практическая подготовка</p>	<p>Договор о практической подготовке с Обществом с ограниченной ответственностью «Коёри» от 22.08.2025 № 8, срок действия – до полного исполнения сторонами обязательств</p>

### **2.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная, в том числе преддипломная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно). Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение соответствующего профессионального модуля и прохождение учебной практики по соответствующему профессиональному модулю.

Производственная, в том числе преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. В настоящее время заключен договор о практической подготовке с Обществом с ограниченной ответственностью «Коёри».

В ходе преддипломной практики студент должен собрать необходимые материалы для дипломной работы. Особое внимание следует обращать на нормативную базу деятельности организации, новейшее программное обеспечение деятельности, передовые методы в организации труда, условий труда и безопасности жизнедеятельности, рационализаторскую работу.

Основным документом по производственной практике является отчет со всеми материалами и документами по сбору исходных материалов для дипломной работы.

Студент должен в краткой форме описать все виды выполненной им работы в течение практики: характеристика организации, виды деятельности с указанием ОКВЭД, анализ сфер деятельности организации с выводами и предложениями по усовершенствованию деятельности.

К отчету прилагаются материалы, дающие наглядное представление о прохождении практической подготовки: приказ о приеме на работу или выписка из приказа, отзыв-характеристика, заверенные печатью и подписью руководителя от организации, чертежи, схемы, графики, таблицы, фотографии, бланки актов, документов, нарядов, инструкций по технике безопасности.

Отчет должен быть напечатан на формате А-4 в программе Word 14 шрифтом в объеме 20 страниц, не включая собранные документы.

Перед практикой студент должен получить индивидуальное задание от руководителя дипломной работы и выполнить его за время прохождения практики на производстве.

Содержание отчета должно соответствовать программе по практике. Отчет должен быть оформлен согласно требованиям ЕСКД, содержать ссылки на используемую литературу и материалы предприятия (паспорт, лицензия, сертификаты, инструкции, функциональные обязанности, планы, графики, схемы). Все материалы отчета скрепляются, пронумеровываются и располагаются в следующем порядке:

Титульный лист (заверен подписью и печатью руководителя практики от организации)

1. Содержание-оглавление (с указанием страниц)
2. Введение (характеристика, назначение предприятия, структура, история)
3. Копия приказа о приеме на практику студента с указанием руководителя практики от предприятия (заверена подписью копия верна и печатью организации).
4. Рабочий план практической подготовки (из программы).
5. Дневник практики с ежедневным описанием всех видов работ, согласно рабочей программы. В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики от организации, подпись его.
6. Приложения: документы и материалы предприятия.
7. Отзыв - характеристика <sup>21</sup>руководителя практики от предприятия

(заверен печатью и подписью руководителя организации).

8. Табель учета рабочего времени (на весь период). Если у Вас есть пропуски по практике, предъявите руководителю практики от техникума оправдательные документы по окончании практики. Табель учета рабочего времени подписывается руководителем практики от организации и заверяется печатью организации.

9. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики от организации (и с оценками по видам работ практики) и с печатью организации.

10. Заключение – личные выводы и предложения по прохождению практики.

11. Список литературы, используемой для оформления отчёта. Отчет должен иметь переплет или специальную папку.

Сразу после окончания практической подготовки студент сдает отчет (в первый день после практики) и защищает его у руководителя практики от техникума.

Итогом практической подготовки является оценка, которая выставляется на титульном листе отчета и в зачетную книжку.

При неудовлетворительной оценке по практике руководством техникума принимается решение о продлении практики или об отчислении студента из техникума.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика, в том числе преддипломная проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Заключен договор о практической подготовке с Обществом с ограниченной ответственностью «Коёри».

#### **4.3. Кадровое обеспечение практической подготовки(преддипломной)**

Подготовку и руководство практикой студентов осуществляют должностные лица техникума и принимающих предприятий (организаций).

*В учебном заведении* – руководитель практики от предметно-цикловой комиссии;  
*На предприятии (в организации):* должностное лицо, организующее проведение практики студентов; руководители практики студентов от предприятия, назначенные приказом по предприятию.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения практической подготовки осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики на предприятии, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения практической подготовки в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Разрабатывать технологическую документацию для проведения работ по техническому обслуживанию и ремонту автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов	Текущий контроль в форме: - посещения места прохождения производственной, в том числе преддипломной практики обучающихся; - собеседование
ПК 1.2 Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств автоматики с использованием информационной системы управления техническим обслуживанием и ремонтом автоматизированных технологических линий по производству	

продуктов питания	-зачет по производственной практике  Защита теоретической <i>части ВКР</i>
ПК 1.3 Организовывать и выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	
ПК 1.4 Организовывать и выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	
ПК 1.5 Контролировать операции монтажа и работы по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	
ПК 2.1 Разрабатывать технологическую документацию для выполнения операций механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов	
ПК 2.2 Проводить технический мониторинг состояния и диагностирования технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	
ПК 2.3 Организовывать и выполнять работы по монтажу и настройке технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	
ПК 2.4 Организовывать и выполнять работы по пуску, наладке и испытаниям технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	
ПК 2.5 Организовывать и выполнять работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования и средств механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	
ПК 2.6 Осуществлять контроль и метрологическое обеспечение средств и систем механизации, автоматизации и роботизации автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции	
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса	
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	

<b>Результаты</b> <b>(освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы</b> <b>контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося при прохождении практической подготовки, в том числе преддипломной практики  Зачет по практической подготовке  Защита теоретической части ВКР
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	