

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Садыкова Айгуль Ильдаровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 03.04.2026 10:28:17  
Уникальный программный ключ:  
3b73fa5ba26eff779274f2bdc2b8fe33e1227e22

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Верхневолжского  
межотраслевого техникума  
А.И. Садыкова  
« 03 » \* августа \* 2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Основной профессиональной образовательной программы  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
**19.01.09** Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации  
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

**Квалификация:** Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации  
технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

Составитель:

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

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 21.04.2022 № 258 (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 профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности в части освоения квалификации: Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности\_и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. ПМ 01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
2. ПМ 02 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

**1.2. Цели и задачи практической подготовки:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов.

### 1.3. Требования к результатам освоения практической подготовки

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

1. Выполнения операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
2. Выполнения операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

### 1.4. Количество часов на освоение программы практической подготовки:

Всего - 468 часа, где учебная практика – 180 часов, производственная – 288 часов

### 1.5. Требования к результатам освоения практической подготовки

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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции <sup>1</sup>	Показатели освоения компетенции <sup>2</sup>
ВД1. Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<b>Иметь практический опыт:</b>
		слесарной обработки и ремонта деталей оборудования; слесарной обработки и ремонта механизмов;
		<b>Умения:</b>
		проводить плоскостную разметку; проводить рубку, правку, гибку, резку и опиление металла; сверлить, зенковать и развертывать отверстия; нарезать наружную и внутреннюю резьбу; клепать, паять, лудить и склеивать детали; выполнять шабрение; ремонтировать и собирать соединительные муфты, подшипниковые узлы, механизмы передач движения, преобразования движения и поступательного движения; соблюдать требования безопасности труда при слесарной обработке и ремонте деталей оборудования и механизмов организаций пищевой промышленности;
<b>Знания:</b>	<p>виды слесарных работ; правила выбора и применения инструментов и приспособлений; назначение мерительных и измерительных инструментов; приемы выполнения общеслесарных работ; требования к качеству обработки деталей;</p> <p>технологии слесарной обработки деталей оборудования;</p> <p>назначение, последовательность и порядок выполнения слесарных операций; формы и углы заточки режущей части инструмента;</p> <p>типы, устройство и назначение станков для слесарной обработки деталей оборудования; виды, назначение и устройство муфт; подшипников, передач и других механизмов;</p> <p>устройство и назначение механизма клапанного распределения, кривошипно-шатунного, эксцентрикового, кулисного, храпового, кулачкового и реечного механизмов; порядок монтажа и сборки механизмов;</p> <p>требования безопасности труда при ведении слесарной обработки деталей оборудования, организаций пищевой промышленности</p>	
<b>Иметь практический опыт:</b>		
слесарной обработки и ремонта деталей оборудования; слесарной обработки и ремонта		
ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять		

	контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания.	механизмов;
		<b>Умения:</b>
		проводить плоскостную разметку; соблюдать требования безопасности труда при слесарной обработке и ремонте деталей оборудования и механизмов организаций пищевой промышленности;
		<b>Знания:</b>
		<p>виды слесарных работ; правила выбора и применения инструментов и приспособлений; назначение мерительных и измерительных инструментов; приемы выполнения общеслесарных работ; требования к качеству обработки деталей;</p> <p>технологии слесарной обработки деталей оборудования;</p> <p>назначение, последовательность и порядок выполнения слесарных операций; формы и углы заточки режущей части инструмента;</p> <p>типы, устройство и назначение станков для слесарной обработки деталей оборудования; виды, назначение и устройство муфт; подшипников, передач и других механизмов;</p> <p>устройство и назначение механизма клапанного распределения, кривошипно-шатунного, эксцентрикового, кулисного, храпового, кулачкового и реечного механизмов; порядок монтажа и сборки механизмов;</p> <p>требования безопасности труда при ведении слесарной обработки деталей оборудования, организаций пищевой промышленности</p>
ВД2. Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	<b>Иметь практический опыт:</b>
		Организации рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, в соответствии с выполняемыми ремонтными работами
		- Выбора и подготовки рабочего инструмента, приспособлений, оборудования в соответствии с ремонтируемыми узлами и механизмами оборудования, агрегатами и машинами
		- Предупреждения причин травматизма и оказания первой помощи при возможных травмах на рабочем месте
		<b>Умения:</b>
		Оснащать и регулировать машины, оборудование и технологические линии в пищевой промышленности; Проводить дефектацию и сортировку деталей; Выполнять ремонт технологического

		оборудования пищевой промышленности;
		<b>Знания:</b>
		<p>Технологические процессы восстановления изношенных деталей;  Порядок сборки механизмов и оборудования при ремонте;  Технические требования на ремонт каждого вида оборудования;  Применяемые средства контроля;  Требования безопасности труда при наладке, техническом обслуживании</p>
	<p>ПК 2.2. Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<b>Иметь практический опыт:</b>
		<p>Организации рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, в соответствии с выполняемыми ремонтными работами</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбора и подготовки рабочего инструмента, приспособлений, оборудования в соответствии с ремонтируемыми узлами и механизмами оборудования, агрегатами и машинами</li> <li>- Предупреждения причин травматизма и оказания первой помощи при возможных травмах на рабочем месте</li> </ul>
		<b>Умения:</b>
		<p>Проводить технический осмотр и наладочные работы работающего оборудования;  Проводить подготовку оборудования к ремонту;</p>
		<b>Знания:</b>
		<p>Устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования, машин и аппаратов;  Последовательность и порядок выполнения технологических операций наладки и технического обслуживания оборудования;  Порядок очистки оборудования;  Причины, вызывающие неполадки в работе оборудования;  Способы их устранения, порядок разборки, сборки и регулирования технологического оборудования;  Требования, предъявляемые к качеству наладки оборудования в производстве пищевой продукции;  Требования безопасности труда при наладке, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования;</p>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом освоения практической подготовки является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

ПК 1.1	Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 1.2	Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания.
ПК 2.1	Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
ПК 2.2	Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

<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

## 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. -1.2.	ПМ 01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	36  72  108	<p><b>Учебная практика</b> Виды работ Изучение требований безопасности труда при ведении слесарной обработки деталей оборудования, организаций пищевой промышленности; виды слесарных работ; правила выбора и применения инструментов и приспособлений; назначение мерительных и измерительных инструментов; приемы выполнения общеслесарных работ;</p> <p><b>Производственная практика</b> Виды работ 1.Ознакомление с предприятием; Правила и нормы безопасности при выполнении монтажных работ 2.Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях 3.Осуществление контроля при выполнении ремонтных работ на автоматизированных технологических линиях 4. Осуществление монтажа при выполнении ремонтных работ на автоматизированных технологических линиях 5.Осуществление контроля при выполнении ремонтных контрольно-измерительных приборов 6. Осуществление монтажа при выполнении ремонтных контрольно-измерительных приборов Обобщение материалов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Учебная практика</b> Виды работ требования к качеству обработки деталей; технологии слесарной обработки деталей оборудования; назначение, последовательность и порядок выполнения слесарных операций; формы и углы заточки режущей части инструмента;</p>

			<p>типы, устройство и назначение станков для слесарной обработки деталей оборудования;          виды, назначение и устройство муфт;          подшипников, передач и других механизмов;          устройство и назначение механизма клапанного распределения, кривошипно-шатунного, эксцентрикового, кулисного, храпового, кулачкового и реечного механизмов;          порядок монтажа и сборки механизмов;</p>
ПК 2.1- ПК 2.2	<p>ПМ 02          Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>	<p>72</p> <p><b>Учебная практика</b>          Виды работ          Выполнение размерной обработки деталей при ремонте          Выполнение пригоночных операций слесарной обработки при ремонте          Выбор ручного и механизированного инструмента, приспособлений для производства монтажных работ относительно собираемых/разбираемых узлов и механизмов          Демонтаж и монтаж сборочных единиц          Выбор и подготовка к работе режущего и контрольно-измерительного инструмента, приспособлений          Подготовка к работе обдирочных, настольно-сверлильных и заточных станков          Механическая обработка деталей на обдирочных, настольно-сверлильных и заточных станках          Устранение овальности или конусности сопряженных деталей          Восстановление деталей с плоскими сопрягаемыми поверхностями (направляющие станин, планки, клинья)          Ремонт валов, осей, винтов, восстановление центровых отверстий          Ремонта валов, подшипников, шкивов, ременных, зубчатых и цепных передач, соединительных муфт, механизмов преобразования движения</p> <p><b>Производственная практика</b>          Виды работ          Слесарная обработка деталей различной сложности при ремонтных работах Механическая обработка деталей различной сложности при ремонтных работах          восстановление деталей с использованием пластических масс и клеев.</p> <p>108          Восстановление деталей методами пластического деформирования.          Разборка оборудования          Очистка и промывка деталей          Дефектация деталей          Восстановление деталей резьбовых соединений          Восстановление деталей штифтовых соединений          Восстановление деталей шпоночных соединений          Восстановление деталей шлицевых соединений          Восстановление деталей сварных соединений          Восстановление валов, осей и шпинделей Восстановление деталей подшипниковых узлов</p>	

			<p>Восстановление деталей ременных передач  Восстановление деталей цепных передач  Восстановление зубчатых колес и реек  Восстановление соединительных муфт т тормозов  Восстановление деталей кривошипно-шатунного механизма  Восстановление деталей газораспределительного механизма  Восстановление деталей кулисного механизма  Восстановление деталей передач винт-гайка скольжения и качения  Восстановление деталей эксцентрикового механизма  Восстановление деталей насосов  Ремонт гидравлических двигателей  Восстановление элементов трубопроводных систем  Восстановление элементов пневматического привода  Восстановление направляющих  Восстановление корпусных деталей  Восстановление блоков цилиндров  Восстановление конвейерных лент  Восстановление приводных ремней  Слесарная обработка деталей</p> <p><b>Производственная практика</b>  Виды работ  Изготовление приспособлений для ремонта и сборки  Такелажные работы при перемещении грузов с помощью простых грузоподъемных средств и механизмов  Составление дефектных ведомостей на ремонт  Выполнение работ с применением пневматических и электрических инструментов Ремонт футерованного оборудования  Пробные работы  Обобщение материалов и оформление отчета по практике.</p>
		108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

#### 3.1. Требования к условиям проведения практической подготовки.

*Специализированная многофункциональная учебная аудитория №28 (Технического оснащения и организации рабочего места) для проведения учебных занятий семинарского, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы обучающихся, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:*

Столы ученические  
Стулья ученические  
Столы ученические компьютерные  
Стулья ученические поворотные  
Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;  
Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;  
Доска классная  
Стол преподавателя с ящиками для хранения

Стул преподавателя  
Раздаточный дидактический материал  
Наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)  
Стеллаж для хранения учебных пособий  
Сетевой фильтр  
Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте)  
Компьютер преподавателя с периферией  
Компьютер ученический с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)  
Ноутбук с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде лицензиата  
Универсальная испытательная машина на растяжение, сжатие, кручение  
Лабораторные стенды для испытания на сложное нагружение и устойчивость  
Модели кристаллических решёток металлов

*Специализированная многофункциональная учебная аудитория №29 (Лаборатория механики, электротехники и электроники) для проведения учебных занятий, лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:*

Столы ученические  
Стулья ученические  
Столы ученические компьютерные  
Стулья ученические поворотные  
Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;  
Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;  
Установка разрывная, сжатия;  
Комплект учебно-методической документации;  
Наглядные пособия.  
Стенды параллельного и последовательного подключения, электродвигатель;  
Системы автоматики;  
Комплект учебного технологического оборудования;  
Комплект учебно-методической документации;  
Наглядные пособия.  
Компьютер преподавателя с периферией  
Стенд «Электротехника»  
Стенд «Основы электроники»  
Комплект соединительных проводов и кабелей питания

*Специализированная многофункциональная учебная аудитория №30 (Лаборатория монтажа и наладки оборудования, технического оснащения и организации рабочего места) для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:*

Столы ученические  
Стулья ученические  
Столы ученические компьютерные  
Стулья ученические поворотные  
Столы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;  
Стулья для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;  
Лаборатория «Монтажа и наладки оборудования»  
Комплект деталей, механизмов макетов;

Комплект учебного технологического оборудования;  
Комплект учебно-методической документации;  
Наглядные пособия.  
Комплект приборов определения микроклимата рабочей зоны;  
Комплект учебного технологического оборудования;  
Комплект учебно-методической документации;  
Наглядные пособия  
Комплект учебно-лабораторного оборудования «Изучение принципов работы бесконтактных датчиков»  
Комплект учебно-наглядных пособий

*Специализированная многофункциональная учебная аудитория №31 (Комплексная мастерская слесарно-технологическая) для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:*

Слесарное направление:

- тележка инструментальная;
- верстак с тисками;
- сверлильный станок с тисками;
- точильно-шлифовальный станок с аспирационной системой;
- набор рожковых ключей;
- набор шестигранных ключей с шаром;
- набор торцевых ключей с трещоткой;
- динамометрический ключ;
- стенды различных видов передач;
- таль ручная с комплектом строп;
- лазерная центровка шкивов;
- измерительный инструмент;
- инструмент для нарезки внутренней и внешней резьбы;
- комплект крепежа;
- комплект учебного технологического оборудования;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Направление «Электрооборудования»:

- набор ручного инструмента для зачистки и обжима проводов;
- набор отверток;
- набор режущего инструмента;
- тележка инструментальная;
- верстак с тисками;
- сверлильный станок с тисками;
- точильно-шлифовальный станок с аспирационной системой;
- набор рожковых ключей;
- набор шестигранных ключей с шаром;
- набор торцевых ключей с трещоткой;
- комплект маркировки;
- мультиметр;
- комплект учебного технологического оборудования;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Направление «Технологического оборудования»:

- тележка инструментальная;
- верстак с тисками;

- сверлильный станок с тисками;
- точильно-шлифовальный станок с аспирационной системой;
- набор рожковых ключей;
- набор шестигранных ключей с шаром;
- набор торцевых ключей с трещоткой;
- динамометрический ключ;
- стенды различных видов передач;
- таль ручная с комплектом строп;
- лазерная центровка шкивов;
- измерительный инструмент;
- инструмент для нарезки внутренней и внешней резьбы;
- комплект крепежа;
- набор ручного инструмента для зачистки и обжима проводов;
- набор отверток;
- набор режущего инструмента;
- мультиметр;
- разводной ключ;
- трубный ключ (рычажный);
- сантехнический лен;
- фумлента;
- манометр;
- комплект труб ВГП, ПП;
- комплект фитингов;
- комплект учебного технологического оборудования;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

**Помещение для организации практической подготовки обучающихся (помещение №4)  
 Договор о практической подготовке с Обществом с ограниченной ответственностью «Коёри»  
 от 22.08.2025 №8, срок действия – до полного исполнения сторонами обязательств.**

**– Учебно-производственный участок по обслуживанию технологических линий пищевой промышленности) для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной/ итоговой аттестации (с возможностью обучения лиц с ОВЗ), в том числе для организации практической подготовки обучающихся, с перечнем основного оборудования:**  
 Тренажёрные модели технологических линий мешалки, насосы, транспортеры)  
 Системы автоматизированного управления процессами  
 Датчики давления, температуры, расхода  
 Станки с ЧПУ;  
 Установка разрывная, сжатия;  
 Стенды параллельного и последовательного отключения, электродвигатель;  
 Системы автоматики;  
 Комплект деталей, механизмов макетов;  
 Комплект приборов определения микроклимата рабочей зоны;

### 3.2. Общие требования к организации практической подготовки

Основным документом по производственной практике является отчет.

Студент должен в краткой форме описать все виды выполненной им работы в течение практики: характеристика организации, виды деятельности с указанием ОКВЭД, перечисляются виды выполняемых работ.

К отчету прилагаются материалы, дающие наглядное представление о прохождении

практической подготовки: копия приказа 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 предоставляется в печатном виде.

Содержание отчета должно соответствовать плану практики.

Все материалы отчета скрепляются, пронумеровываются и располагаются в следующем порядке:

1. Титульный лист (заверен подписью и печатью руководителя практики от организации)
  2. Содержание-оглавление (с указанием страниц)
  3. Введение (характеристика, назначение предприятия, продукция (услуги))
  4. Копия приказа о приеме на практику студента с указанием руководителя практики от предприятия (заверена подписью копия верна и печатью организации).
  5. Рабочий план практической подготовки (из программы).
  6. 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.
  7. Приложения: документы и материалы предприятия.
  8. Отзыв - характеристика руководителя практики от предприятия (заверен печатью и подписью руководителя организации).
  9. Табель учета рабочего времени (на весь период). Если у Вас есть пропуски за практику, предъявите руководителю практики от техникума оправдательные документы по окончании практики. Табель учета рабочего времени подписывается руководителем практики от организации и заверяется печатью организации.
  10. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики от организации (и с оценками по видам работ практики) и с печатью организации.
  11. Заключение – личные выводы и предложения по прохождению практики.
- После окончания периода практической подготовки студент сдает отчет 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 должна проводиться 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**

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

Руководители практики студентов от предприятия, как правило, назначаются 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 проверочных работ. В результате освоения практической подготовки в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	Текущий контроль в форме посещения места прохождения производственной практики обучающихся; собеседование зачет по производственной практике
ПК 1.2 Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания.	
ПК 2.1 Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	
ПК 2.2 Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы 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  Зачет по практической подготовке
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.	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	