

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Верхневолжского  
межотраслевого техникума

А.И. Садыкова

« 29 » 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>  |
|---|---|---|
| <p>ВД1. Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p> | <p>ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания</p>  | <p><b>Иметь практический опыт:</b></p>  |
|   |   | <p>слесарной обработки и ремонта деталей оборудования; слесарной обработки и ремонта механизмов;</p>  |
|   |   | <p><b>Умения:</b></p>   |
|   |   | <p>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;</p> |
| <p><b>Знания:</b></p>   | <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; технологии слесарной обработки деталей оборудования; назначение, последовательность и порядок выполнения слесарных операций; формы и углы заточки режущей части инструмента; 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; требования безопасности труда при ведении слесарной обработки деталей оборудования, организаций пищевой промышленности</p> |   |
|   | <p>ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять</p>  | <p><b>Иметь практический опыт:</b></p>  |
|   |   | <p>слесарной обработки и ремонта деталей оборудования; слесарной обработки и ремонта</p>  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | 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 автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания | ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем 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;<br/> Порядок сборки механизмов и оборудования при ремонте;<br/> Технические требования на ремонт каждого вида оборудования;<br/> Применяемые средства контроля;<br/> 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;<br/> Проводить подготовку оборудования к ремонту;</p>  |
|  |  | <b>Знания:</b>   |
|  |  | <p>Устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования, машин и аппаратов;<br/> Последовательность и порядок выполнения технологических операций наладки и технического обслуживания оборудования;<br/> Порядок очистки оборудования;<br/> Причины, вызывающие неполадки в работе оборудования;<br/> Способы их устранения, порядок разборки, сборки и регулирования технологического оборудования;<br/> Требования, предъявляемые к качеству наладки оборудования в производстве пищевой продукции;<br/> 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.<br>-1.2. | ПМ 01<br>Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания | 36                     | <p><b>Учебная практика</b><br/>Виды работ<br/>Изучение требований безопасности труда при ведении слесарной обработки деталей оборудования, организаций пищевой промышленности;<br/>виды слесарных работ;<br/>правила выбора и применения инструментов и приспособлений; назначение мерительных и измерительных инструментов; приемы выполнения общеслесарных работ;<br/>требования к качеству обработки деталей;<br/>технологии слесарной обработки деталей оборудования;<br/>назначение, последовательность и порядок выполнения слесарных операций;<br/>формы и углы заточки режущей части инструмента;<br/>типы, устройство и назначение станков для слесарной обработки деталей оборудования;<br/>виды, назначение и устройство муфт;<br/>подшипников, передач и других механизмов;<br/>устройство и назначение механизма клапанного распределения, кривошипно-шатунного, эксцентрикового, кулисного, храпового, кулачкового и реечного механизмов;<br/>порядок монтажа и сборки механизмов;</p> |
|                  |  | 72                     | <p><b>Производственная практика</b><br/>1. Ознакомление с предприятием; Правила и нормы безопасности при выполнении монтажных работ<br/>2. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях<br/>3. Осуществление контроля при выполнении ремонтных работ на автоматизированных технологических линиях<br/>4. Осуществление монтажа при выполнении ремонтных работ на автоматизированных технологических линиях</p>  |

|                   |   |                      |  |
|-------------------|---|----------------------|--|
|                   |   |                      | <p>5.Осуществление контроля при выполнении ремонтных контрольно-измерительных приборов</p> <p>6. Осуществление монтажа при выполнении ремонтных контрольно-измерительных приборов</p> <p>Обобщение материалов и оформление отчета по практике.</p>   |
| ПК 2.1-<br>ПК 2.2 | <p>ПМ 02</p> <p>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>108</p> | <p><b>Учебная практика</b></p> <p>Виды работ</p> <p>Выполнение размерной обработки деталей при ремонте</p> <p>Выполнение пригоночных операций слесарной обработки при ремонте</p> <p>Выбор ручного и механизированного инструмента, приспособлений для производства монтажных работ относительно собираемых/разбираемых узлов и механизмов</p> <p>Демонтаж и монтаж сборочных единиц</p> <p>Выбор и подготовка к работе режущего и контрольно-измерительного инструмента, приспособлений</p> <p>Подготовка к работе обдирочных, настольно-сверлильных и заточных станков</p> <p>Механическая обработка деталей на обдирочных, настольно-сверлильных и заточных станках</p> <p>Устранение овальности или конусности сопряженных деталей</p> <p>Восстановление деталей с плоскими сопрягаемыми поверхностями (направляющие станин, планки, клинья)</p> <p>Ремонт валов, осей, винтов, восстановление центровых отверстий</p> <p>Ремонта валов, подшипников, шкивов, ременных, зубчатых и цепных передач, соединительных муфт, механизмов преобразования движения</p> <p><b>Производственная практика</b></p> <p>Виды работ</p> <p>Слесарная обработка деталей различной сложности при ремонтных работах Механическая обработка деталей различной сложности при ремонтных работах</p> <p>осстановление деталей с использованием пластических масс и клеев.</p> <p>Восстановление деталей методами пластического деформирования.</p> <p>Разборка оборудования</p> <p>Очистка и промывка деталей</p> <p>Дефектация деталей</p> <p>Восстановление деталей резьбовых соединений</p> <p>Восстановление деталей штифтовых соединений</p> <p>Восстановление деталей шпоночных соединений</p> <p>Восстановление деталей шлицевых соединений</p> <p>Восстановление деталей сварных соединений</p> <p>Восстановление валов, осей и шпинделей Восстановление деталей подшипниковых узлов</p> <p>Восстановление деталей ременных передач</p> <p>Восстановление деталей цепных передач</p> <p>Восстановление зубчатых колес и реек</p> |

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

### 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 одключения, 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<br/>(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;<br>собеседование<br>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<br/>(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<br><br>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. |   |
| 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  |  |