

## **Аннотация программы практики «Производственная практика (Преддипломная практика)»**

### **1 Цель и задачи производственной практики (Преддипломная практика)**

Целью производственной практики (Преддипломная практика) является приобретение студентами навыков самостоятельной оценки результатов обучения и завершения подготовки выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной практики (Преддипломная практика) являются:

- обработка и систематизация научно-технической информации по тематике ВКР;
- выбор предприятия по переработке растительного сырья и его характеристика;
- разработка технологических схем при производстве выпускаемой продукции;
- характеристика объектов исследований и методов испытаний для научной работы;
- обработка результатов научных исследований экспериментальной части научной

работы.

*производственно-технологическая деятельность:*

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

*организационно-управленческая деятельность:*

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

*расчетно-проектная деятельность:*

- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий.

### **2 Вид, тип практики. Способ проведения.**

Вид практики – производственная; тип - преддипломная.

Практика проводится стационарным способом на выпускающих кафедрах ВУЗа.

### **3 Перечень планируемых результатов по практике, соотнесенных с планируемыми результатами образовательной программы**

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

*Общепрофессиональные компетенции (ОПК):*

ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

*организационно-управленческая деятельность:*

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-19 – способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-20– способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

*расчетно-проектная деятельность:*

ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27 – способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

#### **4 Содержание практики**

В результате прохождения практики обучающиеся осваивают следующие виды работ (трудовые действия): Разработка предложений по замене организации-поставщика; Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции; Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций; Систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации; Систематический выборочный контроль качества принятой продукции; Систематический выборочный контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и сроков проведения их поверки; Систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции; Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции; Внедрение новых методов и средств технического контроля; Определять этапы технологического процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса; Разработка новых методов и средств технического контроля; Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции; Обработка данных, полученных при испытаниях; Оформление документации на испытание; Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями; Организация контроля обеспечения и поддержания качества технологической оснастки; Организация контроля соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки; Организация контроля состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки; Организация периодических проверок оборудования; Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями; Выявление причин возникновения рекламации и фиксация в соответствующих документах; Определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями; Прием и оформление решений о приостановлении обращения (реализации) продукции, о немедленном отзыве продукции с рынка, о допустимости дальнейшего обращения продукции; Проверка информации о наличии рекламации и фиксация в соответствующих документах; Выполнение работ по

подбору и расстановке персонала подразделения; Контроль деятельности подчиненного персонала; Контроль и обеспечение соблюдения дисциплины труда и трудового распорядка в подразделении; Организация и проведение инструктажей для подчиненного персонала; Организация и проведение производственных совещаний; Проведение оценки деятельности персонала.

Практика состоит из следующих разделов: Изучение предметной области; Оформление 1 раздела ВКР; Оформление 2 раздела ВКР; Оформление 3 раздела ВКР; Оформление 4 раздела ВКР.

Обработка и анализ информации из различных источников и баз данных; Освоение методик по определению показателей качества сырья и готовой продукции; Освоение особенностей подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; Получение практических навыков в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья с целью дальнейшего их использования при изучении профильных дисциплин; Выявление объектов технологического процесса, требующих улучшения; Организация работы сотрудников подразделения на линии по производству продуктов питания из растительного сырья; Изучение действующей системы менеджмента качества на предприятии; Расчет себестоимости продукции, выпускаемой на предприятии; Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации.

### **5 Трудоемкость практики и форма промежуточной аттестации**

Объем практики 108 часов, 3 зачетных единиц. Практика по учебному плану проводится на 4 курсе, в 8 семестре. По итогам практики обучающиеся представляют и защищают отчет. Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.