

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 04.07.2023 10:08:39
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a0231f564371a95ddd5404065d12d

Аннотация

рабочей программы «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»
направления подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

Цель и задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (далее учебная):

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося студента, приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с основными технологическими операциями, реализуемыми технологическим оборудованием поточных линий, а также с сервисом и технической эксплуатацией оборудования;
- видами, формами и способами анализа и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- формирование представления об основных видах нормативных документов.

В процессе учебной практики обучающиеся обязаны:

1. полностью подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
2. строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
3. полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
4. нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
5. регулярно вести дневник прохождения практики, внося в него краткие сведения о проделанной работе, об участии в производственных совещаниях и т.п. Не реже одного раза в неделю представлять дневник руководителю практики для проверки;
6. составить отчет о практике в соответствии с требованиями.
7. оформить дневник и отчет о практике и своевременно сдать их руководителю практики от предприятия на проверку;
8. по возвращении с практики в недельный срок сдать отчет на кафедру для проверки.

Основные блоки и темы дисциплины:

«Технологические машины и оборудование пищевых производств», «Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств».

Учебная практика входит в вариативную часть образовательной программы. ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1: способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки;

ПК-14: умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ;

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Знать:

- отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК-1);
правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда и природы (ПК-14);

Уметь:

- изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК-1);
- контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ (ПК-14);

Владеть:

- готовностью изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК-1);
- знанием техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности (ПК-14).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Разработчик:

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению



Б.Б. Сиюхова

Х.Р. Сиюхов