

Документ подписан электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Преподаватель
Дата подписания: 20.11.2024 17:51:29
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4e68437b478ab037f8b3050e51



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Факультет высшего образования
Кафедра «Технология продуктов питания
и холодильная техника»

Эксплуатационная практика

Методические указания

для обучающихся по направлению подготовки

16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения

Методические указания предназначены для студентов 4 курса направления подготовки «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения».

Автор: Чебаков Ю.Г., к.в.н., доцент, заведующий кафедрой «Технология продуктов питания и холодильная техника».

Рецензент: д.т.н., профессор, профессор кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника» Ковалев О.П. Ковалев О.П.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника», протокол № 1 от «28» января 2022 г.

1. Задачи практики

В течение практики студенты четвертого курса направления 16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» должны:

- ознакомиться в целом с холодильным предприятием и отдельными его подразделениями;
- закрепить и углубить теоретические знания по общетехническим дисциплинам;
- ознакомиться с организацией, планированием и экономик производства;
- изучить технологию производственных процессов;
- изучить работу компрессорного цеха, холодильного оборудования, получить представление о формах учета, отчетности и контроля производстве;
- ознакомиться с охраной труда и техникой безопасности предприятия.

2. Распределение времени

Календарный график прохождения студентами практики, рекомендуется составлять по таблице 1.

Таблица 1.

№, п\п	Место практики
1	2
1.	План холодильника, энергетическое хозяйство
2.	Грузовой фронт холодильника и грузоподъемная техника
3.	Производственные цеха
4.	Камеры хранения
5.	Компрессорный цех
6.	Аппараты холодильных установок
7.	Охрана труда и противопожарная защита
8.	Сдача отчета по практике

3. Содержание практики

Эксплуатационная практика начинается с общего ознакомления с холодильным предприятием в целом, планировкой предприятия, инженерными сетями, транспортными средствами.

После ознакомления с предприятием студент приступает к изучению производственных процессов.

За время прохождения практики студент обязан изучить:

- 1) Генплан предприятия.
- 2) Расположение и состав бытовых помещений для персонала машинного отделения, помещение начальника цеха, аккумуляторной, насосного помещения.
- 3) Работу технологических цехов и схему технологического процесса, порядок приема груза на холодильнике и выдачи его.
- 4) Какие грузы и откуда прибывают на холодильник, установить продолжительность хранения и куда выдаются. Ознакомится со схемами грузовых потоков на плане холодильника.
- 5) Каким видом транспорта груз поступал и отправляется с холодильника в дни наблюдения.
- 6) Количество автомобилей, ежесуточно обрабатываемых на холодильнике, а также в первую и вторую смену.
- 7) Назначение грузовых платформ, их устройство, оборудование и оснащение.
- 8) Грузоподъемные устройства на холодильнике. Марки используемых погрузчиков, штабелеров и тележек. Их грузоподъемность и высота подъема вил.
- 9) Назначение камер на холодильнике. Их температурный режим. Способы наблюдения за температурным и влажностным режимами.
- 10) Размещение камер в охлаждаемом контуре.
- 11) Упаковку хранимого груза. Перечислить меры, принятые на холодильнике для уменьшения усушки груза.
- 12) Способ складирования грузов (навалом, штабели, контейнеры и т.д.).
- 13) Емкость самой большой камеры холодильника, а также самой малой. Емкость всего холодильника.
- 14) Способы охлаждения помещений. Размещение охлаждающих приборов в камере (по высоте, длине и т.д.).
- 15) Оборудование холодильных камер, имеющих «минусовой» температурный режим и «плюсовой». Марку и тип батарей, воздухоохладителей, установленных в камере.
- 16) Способы раздачи воздуха в помещениях, имеющих воздушную систему охлаждения.

- 17) Устройство изоляционной конструкции охлаждаемого контура. Меры защиты изоляции от увлажнения.
- 18) Расположение машинного отделения на генплане холодильника. Высота его, ширина, наличие вентиляции, тип ее и кратность.
- 19) Расположение оборудования в аппаратном отделении (наличие подвала, вспомогательных помещений, пристроек).
- 20) Компрессоры в машинном отделении, их марки и характеристики.
- 21) Принцип работы компрессора, его назначение, наличие приборов автоматики и контроля на компрессоре, наличие устройств для регулирования холодопроизводительности.
- 22) Основные детали компрессора, их назначение. Привести эскиз поршней, винтов, сальников, валов, с простановкой обработки поверхностей и т. д.
- 23) Электропривод компрессора. Тип его. Способ соединения с компрессором.
- 24) За какими температурными режимами закреплены компрессоры и сколько их участвует в работе одновременно.
- 25) Расстояние между компрессорами и аппаратами, величину прохода.
- 26) Оборудование холодильной установки: конденсатор; ресивер; маслоотделитель; осушитель; переохладитель (теплообменник); регулирующий вентиль.
- 27) Способ прокладки трубопроводов холодильного агента в помещении машинного отделения.
- 28) Охрана труда и техника безопасности на холодильнике. Наличие средств пожарной защиты и индивидуальной защиты.

4. Ознакомления результатов практики

Результаты прохождения практики студент обязан ежедневно записывать в дневник (отчет). Студент обязан записывать фактические результаты собственных наблюдений и сведений, собранных во время практики, переписывание из книг и инструкций сводится к необходимому минимуму. Записи в дневнике должны отразить ежедневную занятость студента на предприятии, перечень, характеристику и порядок работ, сделанных им во время вахты. Дневник практики студент обязан ежедневно иметь на рабочем месте и предъявлять его по первому требованию руководителя практики от предприятия и филиала.

В дневнике следует делать зарисовки, эскизы, чертежи и схемы размещения оборудования.

5. Оценка результатов практики

1) По окончании практики, руководитель практики от предприятия подписывает отчет о практике и направление.

2) После окончания практики студент обязан сдать дневник и отчет по практике на проверку руководителю практики от филиала и защитить его.



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Факультет высшего образования
Направление 16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения»
Профиль «Холодильная техника и технология»
Кафедра «Холодильные установки»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Вид практики: производственная

Место прохождения практики: _____

Отчет выполнил (а):
студент (ка) группы _____
_____ Ф. И. О.
(подпись)

Руководитель практики от
профильной организации

должность, Ф.И.О.

подпись

« ____ » _____ 201__ г.

М.П.

Руководитель практики
от Института

должность, Ф.И.О.

подпись

Результаты защиты отчета

Оценка, полученная на защите

« _____ »

Члены комиссии:

_____ (_____)
подпись Фамилия И.О.

_____ (_____)
подпись Фамилия И.О.

« ____ » _____ 201__ г.

Дмитров
(указывается город прохождения практики)

Индивидуальный план/задание

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная

нужное подчеркнуть

Тип практики:

_____ (название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная

нужное подчеркнуть

Обучающийся _____

(ФИО полностью, группа)

Направление (бакалавриат) _____

(номер, название)

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание практики:

№ п/п	Раздел практики	курс	Формы текущего контроля успеваемости
1	Инструктаж по технике безопасности; ознакомление с основными видами деятельности организации и его организационной структурой; поиск информации, сбор данных, необходимых для выполнения программы практики.	4	Регистрация в журнале по технике безопасности, собеседование
2	Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, сбор и обработка литературного материала, описание результатов полученных в ходе наблюдения. Подготовка отчета.		Материал по результатам исследований
3	Защита отчета по практике на кафедре		Отчет по результатам практики. Зачет с оценкой

Руководитель практики от ДРТИ _____ должность, звание, Ф. И. О.

« ____ » _____ 20__ г.

Задание получил: _____ Ф. И. О. обучающегося

« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано:

Руководитель практики от профильной организации _____ должность, Ф. И. О.

« ____ » _____ 20__ г.

М.П.

Рабочий график (план) проведения практики

(20___/20___ учебный год)

Шифр _____

Направление (профиль /направленность)

Курс _____

Место прохождения практики (наименование организации)

Руководитель практики от ДРТИ _____

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная
(нужное подчеркнуть)

Тип практики:

(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная
(при наличии, нужно подчеркнуть)

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	<i>План холодильника, общая характеристика предприятия</i>
	<i>Грузовой фронт холодильника, грузоподъемная техника</i>
	<i>Производственные цеха</i>
	<i>Камеры хранения продукции</i>
	<i>Машинное отделение</i>
	<i>Аппараты холодильных установок</i>
	<i>Охрана труда и пожарная безопасность</i>
	<i>Оформление отчета по практике</i>

Руководитель практики от ДРТИ (должность, ученое звание)

дата, подпись

Согласовано:
Руководитель от профильной организации

Должность ФИО



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

ДНЕВНИК ПО ПРАКТИКЕ

Вид практики	<i>Учебная</i>		
Ф.И.О. обучающегося	<i>Иванов Иван Иванович</i>		
Факультет	<i>высшего образования</i>		
Форма обучения	<i>очная/заочная</i>		
Курс	<i>II/III/IV</i>	Группа	<i>ОЗХТ-</i>
Направление	<i>16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения»</i>		

Период практики:

с « » г. по « » г.

Способ проведения практики:

выездная

Место проведения практики:

п. Рыбное, 20__

Ход выполнения практики

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы
	Прохождение студентами инструктажа по технике безопасности и знакомство с предприятием	Прохождение студентами инструктажа по технике безопасности. Экскурсия по предприятию
	Грузовой фронт предприятия и грузоподъемная техника.	Обход предприятия. Ознакомление с погрузо-разгрузочным оборудованием. Анализ грузовых потоков.
	Производственные цеха предприятия. Знакомство с наменклатурой выпускаемой продукции. Изучение производственного оборудования и технологией обработки продукции.	Изучение оборудования производственных цехов. Знакомство со скороморозильным оборудованием. Знакомство с выпускаемой продукцией.
	Ознакомление с оборудованием холодильных камер и температурными режимами работы холодильной установки и охлаждаемых помещений	Знакомство со способами охлаждения камер. Изучение холодильного оборудования камеры. Определение температурных режимов охлаждаемых помещений.
	Ознакомление с оборудованием машинного отделения. Изучение схемы холодильной машины. Определение характеристик оборудования машинного отделения.	Ознакомление с принципом действия компрессоров. Режимы работы компрессоров. Начертить с натуры схему включения компрессоров, маслоотделителей и маслоохладителей.
	Аппараты холодильной установки и их технические характеристики.	Ознакомление со вспомогательным оборудованием и теплообменными аппаратами холодильной установки. Определить технические характеристики оборудования.
	Мероприятия по сбору дополнительной информации и обработка, анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.	Анализ данных полученных в ходе практики. Подготовка отчета по практике.

Руководитель практики от
профильной организации

_____ *ФИО*

«__» _____ 201__ г.

М.П.

Руководитель практики от ДРТИ
_____ *должность*

_____ *ФИО*

Обучающийся _____

дата, подпись, Ф.И.О.