

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков



2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2020

1. Цели практики

Цель преддипломной практики: приобретение умений применять теоретические знания на практике, формирование необходимых компетенций; поиск, сбор информации и проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей на основе ознакомления с деятельностью предприятий;
- комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности;
- приобретение первоначального практического опыта;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов и технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий (организаций) различных организационно-правовых форм собственности;
- приобретение опыта работы на рабочих местах, развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-методическими, справочными материалами, статистической отчетностью и специальной и литературой;
- поиск, сбор, обработка, обобщение, анализ, оценка и оформление информационных материалов по теме выпускной квалификационной работы.

3. Вид, тип, форма(ы) и способы проведения практики

Преддипломная практика проводится в производственных условиях на действующем предприятии (цех по розливу газированных напитков).

Место и время проведения преддипломной практики

№ п/п	Виды практики	Место проведения практики	№ семестра	Сроки проведения практики
1.	Преддипломная практика	ООО Чеченские минеральные воды ЧР, с.Серноводское	8 (ОФО)	11.05.-24.05.
			10 (ЗФО)	

4. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Преддипломная практика относится к вариативной части профессионального цикла. Данная практика проводится на 4 курсе очной и 5 курсе заочной форм обучения после полного выполнения учебного плана теоретической подготовки. Для прохождения практики требуется знание основных законов естественнонаучных дисциплин и знания, приобретенные при изучении специальных дисциплин: Технология кваса и безалкогольных напитков, Общая технология отрасли переработки сырья, Эксплуатация технологического оборудования отрасли и др.

Прохождение преддипломной практики предшествует выполнению выпускной

квалификационной работы.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения данной практики у обучающегося формируются следующие компетенции:

общекультурные компетенции(ОК):

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью 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-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья(ОПК-2);

профессиональные компетенции (ПК):

- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-12);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных

участков (ПК-17);

– способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-21).

В результате прохождения преддипломной практики выпускник должен

знать:

– основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

– общеправовые знания в различных сферах деятельности;

– приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

– специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

уметь:

– 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;

– разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий, участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

владеть:

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

– способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

– прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

– способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

– готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

– способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.

6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 3 зачетных единиц,

продолжительность 2 недели, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущ. контроля
		Беседа	Сбор материала	Сам. работа	Работа дублера	
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и общее знакомство с предприятием	4				Опрос
2.	Изучение технологического процесса и оборудования.	4	12	4		Опрос
3.	Изучение энергетического обеспечения предприятия	4	6			Опрос
4.	Изучение производственной и хозяйственной деятельности предприятия	4	6	4		Опрос
5.	Системный анализ технологических процессов и выявление «узких» мест производства	4	12	4		Опрос
6.	Работа в качестве дублера на производстве и в лаборатории				12	Опрос
7.	Ознакомление с экологическим паспортом предприятия	4	8	4		Опрос
8.	Выполнение индивидуального задания			12		Опрос
9.	Систематизация материала, подготовка отчета по практике и его защита					Диф.зачет
	Итого:	24	44	28	12	108ч/3 з.е.

7. Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике

При прохождении преддипломной практики студенты используют следующую документацию (положения, инструкции и правила):

1. ГОСТ 28-188 Напитки безалкогольные. Общие требования.
2. Технический регламент таможенного союза.
3. Техническое условие и техническая инструкция предприятия.
4. Санитарные нормы и правила на пищевом производстве.
5. Практическое руководство по безалкогольному производству.

В период прохождения преддипломной практики отдельным студентам может быть выдано индивидуальное задание научно-исследовательского характера, связанное с более

глубоким анализом отдельных этапов технологического процесса.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Общая характеристика завода безалкогольных напитков. Перспективы развития предприятия

2. Охарактеризовать состояние охраны труда на предприятии, оценить эффективность проводимых мероприятий по охране труда.

3. Перечислить объекты повышенной опасности на территории предприятия и меры, обеспечивающие безопасную эксплуатацию указанных объектов (средства контроля, автоматизации, управления и сигнализации на потенциально опасных объектах).

4. Правила техники безопасности обслуживания оборудования и меры по устранению аварийных ситуаций.

5. Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии.

6. Основные вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка.

7. Основные технологические линии переработки сырья и выпуска продукции.

Режим работы предприятия. График работы цеха.

8. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения. Новые нетрадиционные виды сырья. Технологическая необходимость и обоснованность продолжительности хранения отдельных видов сырья.

Особенности преимущества бестарной доставки сырья.

9. Нормативная и технологическая документация на квас, напитки, соки и др.

10. Стандарты, ТУ, сертификат, медико-биологические требования. Удостоверения качества продукции.

11. Методы определения показателей качества безалкогольной продукции, соков и минеральных вод.

12. Требования, предъявляемые к качеству сырья при хранении. Режимы хранения сырья и готовой продукции на складах.

13. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.

14. Журналы входного контроля, порядок регистрации.

15. Методы анализа готовой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям качества. Микробиологический контроль на производстве.

16. Влияние изменения свойств сырья и полуфабрикатов на качество продукции.

17. Потери. Технологическое и экономическое значение потерь, пути их снижения.

18. Приготовление безалкогольных напитков. Технологические и аппаратурные схемы приготовления напитков.

19. Описание схем и характеристика оборудования. Назначение отдельных технологических операций, их сущность. Технологические затраты их величина.

20. Органолептические показатели готового купажа. Бактериологический контроль при производстве напитков и кулажей.

21. Сроки реализации продукции и условия ее хранения на заводе и в торговой сети.

22. Основные требования техники безопасности при обслуживании и эксплуатации оборудования при производстве напитков.

23. Технохимический контроль технологического процесса.

24. Производственная лаборатория. Права и обязанности штата лаборатории. Техника безопасности в лаборатории.

25. Порядок отбора образцов и проб для анализа. Перечень лабораторных журналов, их формы и правила ведения.

26. Основы стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации. Виды нормативных документов. Внедрение и соблюдение стандартов.

27. Сертификация. Правовые основы и действующий порядок сертификации готовой продукции.

28. Гигиеническое заключение. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья на заводе.

8. Формы отчетности по практике

№ п/п	Вид практики	Форма аттестации	Время аттестации
	Преддипломная	Диф.зачет	В течении 10 дней после окончания практики

9. Оценочные средства (по итогам практики)

Вопросы к защите отчета по практике

1. Общая характеристика завода безалкогольных напитков.
2. Краткая история развития предприятия, его производственная база.
3. Ассортимент выпускаемой продукции.
4. Основные вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка.
5. Производительность завода.
6. Основные технологические линии переработки сырья и выпуска продукции.
7. Режим работы предприятия. График работы цеха.
8. Перспективы развития предприятия
9. Склады хранения сырья. Склады основного и дополнительного сырья.
10. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
11. Новые нетрадиционные виды сырья.
12. Технологическая необходимость и обоснованность продолжительности хранения отдельных видов сырья.
13. Особенности преимущества бестарной доставки сырья.
14. Основное и вспомогательное оборудование хранения продукции.
15. Условия и правила хранения соков, напитков и др.
16. Нормативная документация на квас, напитки, соки и др.
17. Стандарты, ТУ, сертификат, медико-биологические требования.

18. Удостоверения качества продукции.
19. Технические свойства винограда, плодов и ягод, их технологическое значение.
20. Методы определения показателей качества безалкогольной продукции, соков и минеральных вод.
21. Способы регулирования свойств напитков в процессе подготовки к розливу.
22. Основные требования техники безопасности при работе в складах.
23. Режимы хранения сырья и готовой продукции на складах.
26. Технологические требования к условиям и режимам хранения дрожжей (прессованных, дрожжевого молока, инстантных, сушеных).
27. Нарушение режимов, приводящее к порче дрожжей. Методы контроля.
28. Требования, предъявляемые к качеству сырья при хранении.
29. Подготовка сырья к производству.
30. Приготовление полуфабрикатов.
31. Журналы контроля, порядок регистрации.
32. Приготовление рабочего раствора. Требования к растворам.
33. Технологические особенности активации чистой культуры дрожжей, способы, применяемые на заводе.
34. Способы приготовления кулажей.
35. Методы контроля полуфабрикатов. Определение их готовности по органолептическим и физико-химическим показателям качества.
36. Микробиологический контроль.
37. Влияние изменения свойств сырья и полуфабрикатов на качество продукции.
38. Технологические требования, предъявляемые к купажу.
39. Процессы, происходящие при приготовлении сахарного сиропа.
40. Оборудование для приготовления купажного сиропа.
41. Оборудование в водоподготовительном отделении.
42. Оборудование для розлива готового продукта.
43. Технологические достоинства и недостатки.
44. Технологические процессы, протекающие при сатурации напитка.
45. Условия хранения ГП, температура и относительная влажность воздуха.
46. Потери. Технологическое и экономическое значение потерь, пути их снижения.
47. Приготовление безалкогольных напитков.
48. Технологические и аппаратные схемы приготовления напитков.
49. Описание схем и характеристика оборудования.
50. Назначение отдельных технологических операций, их сущность.
51. Технологические затраты их величина.
52. Органолептические показатели готового купажа.
53. Физико-химические показатели качества изделий и методы их контроля.
54. Бактериологический контроль при производстве напитков и кулажей.
55. Транспортировка и хранение изделий.

56. Сроки реализации продукции и условия ее хранения на заводе и в торговой сети.
57. Основные требования техники безопасности при обслуживании и эксплуатации оборудования при производстве напитков.
58. Технохимический контроль технологического процесса.
59. Производственная лаборатория.
60. Права и обязанности штата лаборатории.
61. Техника безопасности в лаборатории.
62. Нормативная документация на основное и дополнительное сырье.
63. Анализ полуфабрикатов и готовой продукции.
64. Порядок отбора образцов и проб для анализа.
65. Перечень лабораторных журналов, их формы и правила ведения.
66. Освоение обязательных анализов сырья, продуктов незавершенного производства и готовой продукции.
67. Организация контроля за соблюдением рецептур.
68. Основы стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации.
69. Виды нормативных документов. Внедрение и соблюдение стандартов.
70. Сертификация. Правовые основы и действующий порядок сертификации ГП.
71. Гигиеническое заключение. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья на заводе.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств. – М.: «Колос». 2005. – 766с. (имеется в библиотеке).
2. Саришвили Н.Г. Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству безалкогольной продукции. – М.: Пищепромиздат. 2000. – 278 с. (имеется на кафедре).
3. Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 200 с.

б) дополнительная литература

1. Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. «Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. – М.: ИПРО. 2000. – 410с. (имеется в библиотеке).
2. Помозова В.А. Производство кваса и безалкогольных напитков: Учебное пособие. – СПб.: Гиорд, 2006. –192 с: ил. (имеется в библиотеке).

11. Материально-техническое обеспечение практики

- учебная лаборатория кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств»;
- производственно-техническая лаборатория предприятия;
- кабинет дипломного проектирования;
- кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия;
- учебно-производственный центр ГГНТУ

СОСТАВИТЕЛЬ:

Ст. преподаватель кафедры «ТПП и БП»



/Ферзаули А. И./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей кафедрой «ТПП и БП»



/Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./