

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
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Направление подготовки

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2020

1. Цели практики

Целью практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций, обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки студента, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- изучение способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- изучение прогрессивных методов эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- освоение методики расчета технико-экономической эффективности при выборе технических и организационных решений;
- усвоение современных методов организации и управления производства;
- ознакомление с организацией и методами теххимического микробиологического контроля технологических процессов производства соответствия требованиям нормативной документации;
- ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации;
- ознакомление с оценкой уровня брака и анализ причин его возникновения;
- изучение экологических аспектов охраны окружающей среды, рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов, обеспечения выпуска экологически безопасных продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с организационными основами мероприятий последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций в условиях предприятия;
- ознакомление с организационно-правовой формой предприятия организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;
- ознакомление с принципами и методами менеджмента на предприятии;
- изучение вопросов организации функций отдела маркетинга и контроля качества;
- анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.

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

Производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводят в заводских условиях на действующем предприятии (на винзаводах, завод безалкогольных напитков минеральной воды).

Место и время проведения производственной практики

№ п/п	Вид практики	Место проведения практики (прикладного профиля)	№ семестра	Сроки проведения практики
1.	Производственная практика по получению	Согласно приказу по ГГНТУ (ООО Чеченские минеральные воды ЧР, с.Серноводск)	5	01.09.-12.10. 6 недель
2.	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Согласно приказу по ГГНТУ (Ликероводочный винзавод, ЗАО АПК «Геленджик», г.Геленджик)	5	

4. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к вариативной части профессионального цикла.

Для прохождения практики требуется знание основных знаков естественнонаучных дисциплин и знания, приобретенные при изучении специальных дисциплин: Сырьевые ресурсы отрасли, Введение в технологию продуктов питания и других, предшествующих производственной практике.

В свою очередь практика является необходимым этапом, предшествующим прохождению спец. дисциплин: Технология вина, пива, кваса и безалкогольных напитков, состав сырья, полуфабрикатов и заготовок винодельческого и бродильных производств. Технохимконтроль и особенности производства продукции, Технологическое оборудование отрасли, Экономика, безопасность жизнедеятельности и др.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения данной практики у обучающегося формируются следующие компетенции:

общекультурные компетенции(ОК):

– способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-9);

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

профессиональные компетенции (ПК):

– способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

– способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

– способностью применять специальные знания в области технологии

переработки сырья и производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

- способностью 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-19);

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции существующих производств (ПК-23).

В результате прохождения производственной практики студент должен

знать:

- анализ состояния и ведения технологического контроля и производства;
- перечень документации первичного учета производства продуктов питания.

уметь:

- визуально, органолептическим и химическим и инструментальными способами определять качества поступающего сырья на переработку;

- контролировать технические показатели качества вспомогательного сырья и готовой продукции.

владеть:

- способностью правильно использовать по направлению поступающее сырье навыками взвешивания сырья, определения объемов продукции по массе и объёму навыками пуска и остановки отдельных видов машин, аппаратов и линии в целом;

- навыками соблюдения техники безопасности на рабочих местах.

6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 9 зачетных единиц,

продолжительность 6 недель, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма текущего контроля
		беседа	работа дублером	сбор матер.	самост. работа	
	производственная практика (3 зачетных единиц-108 часов)- 1-й этап					

1.	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	4				Регистрация в журнале по ТБ
2.	Изучение технологического процесса и технологического оборудования			8	8	Контроль посещаемости
3.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья			4	4	
4.	Знакомство с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции и розливу			4	4	
5.	Знакомство с энергоснабжением предприятия			4	4	Опрос
6.	Освоение теххимического контроля			4	4	
7.	Работа в качестве дублера среднего руководящего звена предприятия: Начальника смены Технолога смены		4			
8.	Выполнение индивидуального задания			4	4	
9.	Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной технике, промсанитарии, гражданской обороне, охране природы, изобретательству, трудовому законодательству			6	6	Опрос
10.	Производственные экскурсии на другие предприятия			6	6	
11.	Оформление отчета			10	10	
	Итого:	108 часов/3 з.е.				
производственная практика (3 зачетных единиц-108 часов)- 2-й этап						
1.	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	4				Регистрация в журнале ТБ
2.	Изучение технологического процесса и технологического оборудования			8	8	Контроль посещаемости

3.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья			4	4		
4.	Знакомство с работой цехов по переработке сырья, производству продукции и розливу			4	4		
5.	Знакомство с энергоснабжением предприятия			4	4		
6.	Освоение теххимического контроля производства			4	4		
7.	Работа в качестве дублера руководителей подразделений предприятия: Начальника цеха Заведующего лабораторией		8				
8.	Выполнение индивидуального задания			4	4		
9.	Изучение материалов по охране труда технике безопасности, противопожарной технике и промсанитарии, гражданской обороне, охране природы, изобретательству, трудовому законодательству			6	6	Опрос	
10.	Производственные экскурсии на другие предприятия			4	4		
11.	Оформление отчета			5	5		
12.	Проверка отчета и утверждение			4	4	диф.зач.	
	Итого:						108 часов/3 з.е

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

При прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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. Положение о производственно-технической лаборатории.
6. Практическое руководство по бродильному производству в условиях малых

предприятий.

7. Сборник технологических инструкций и броодильных производств.

В период прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности отдельным студентам может быть выдано индивидуальное задание научно-исследовательского характера, связанное с более глубоким анализом отдельных этапов технологического процесса.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Характеристика предприятия. Производственное направление, перспективы развития, структура, форма собственности и подчиненность предприятия.
2. Наличие системы менеджмента качества.
3. Ассортимент и качество выпускаемой продукции. Анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.
4. Подтверждение соответствия продукции, процессов производства, услуг, требованиям технических регламентов, стандартов или условиям договоров, технических условий, регламентов таможенного союза.
5. Организация производства продуктов питания из растительного сырья.
6. Требования к составу и качеству сырья.
7. Нормативная документация на вырабатываемые продукты.
8. Система контроля качества вырабатываемых продуктов.
9. Лабораторная документация. Оформление документов, подтверждающих их качество и соответствие требованиям нормативных документов.
10. Анализ качества продукции, вырабатываемой на предприятии.
11. Причины брака и меры по их предупреждению.
12. Основные принципы метрологии, стандартизации и сертификации.
13. Задачи метрологических служб на предприятии; техническая база метрологического обеспечения.
14. Виды стандартов, ответственность за нарушение стандартов; роль стандартизации в современной технологии продуктов питания из растительного сырья, в обеспечении всестороннего анализа сырья и готовой продукции.
15. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.
16. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия.
17. Экологическая безопасность производства.
18. Мероприятия по охране окружающей среды.
19. Передача пара на производство. Приготовление горячей воды для производственных нужд.
20. Мероприятия по экономии тепла. Техника безопасности в котельной.
21. Электроснабжение предприятия. Источники электроснабжения.
22. Охрана труда и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования.

Экономия электроэнергии.

23. Водоснабжение и канализация. Источники водоснабжения.
24. Сооружения для очистки и хранения запасов воды. Система канализации, очистка сточных вод и очистные сооружения.
25. Мероприятия по экономии воды. Организация производственно-хозяйственное деятельности предприятия.
26. Организационно-правовая форма предприятия (форма собственности, тип предприятия, учредители, когда и где зарегистрирован и т. д.).
27. Организация структуры менеджмента на предприятии. Принципы и методы менеджмента.
28. Технология разработки и принятия управленческих решений, информационная база менеджмента.

8. Формы отчетности по практике

№ п/п	Вид практики	Форма аттестации	Время аттестации
1.	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Составление и защита отчета Диф. зачёт	В течение 10 дней с момента окончания практики

9. Оценочные средства (по итогам практики)

Вопросы к защите отчета по практике

1. Общая характеристика винзавода и завода безалкогольных напитков
2. Краткая история развития предприятия, его современная производственная база, ассортимент выпускаемой продукции.
3. Основные вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка.
4. Производительность завода.
5. Основные технологические линии переработки сырья и выпуска ГП.
6. Режим работы предприятия.
7. График работы цеха.
8. Перспективы развития предприятия
9. Склады хранения сырья.
10. Склады основного и дополнительного сырья.
11. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
12. Новые нетрадиционные виды сырья.
13. Технологическая необходимость и обоснованность продолжительности хранения отдельных видов сырья.
14. Особенности преимущества бестарной доставки сырья.

15. Основное и вспомогательное оборудование хранения продукции.
16. Виды и сорта винограда, поступающих на винзавод.
17. Условия и правила хранения вин, соков, напитков и др.
18. Нормативная документация на вино, квас, напитки, соки и др.
19. Удостоверения качества продукции.
20. Технические свойства винограда, плодов и ягод, их технологическое значение.
21. Методы определения показателей качества безалкогольной продукции, вин, соков и другие изменения, протекающие при созревании вин в процессе хранения.
22. Способы регулирования свойств вин в процессе подготовки к розливу.
23. Технологическое назначение сепажирования винограда на качество вин.
24. Основные требования техники безопасности при работе в складах.
25. Технологические требования к условиям и режимам хранения дрожжей (прессованных, дрожжевого молока, инстантных, сушеных).
26. Нарушение режимов, приводящее к порче дрожжей. Методы контроля.
27. Требования, предъявляемые к качеству сырья при хранении.
28. Подготовка сырья к производству.
29. Приготовление полуфабрикатов.
30. Технологическое назначение обработки винограда, плодов.
31. Журналы контроля, порядок регистрации.
32. Приготовление рабочего раствора. Требования к растворам.
33. Принцип работы просеивателей. Устройство и принцип работы установок для приготовления солевого, сахарного и других растворов, активации дрожжей.
34. Технологические особенности активации чистой культуры дрожжей, способы, применяемые на заводе.
35. Способы приготовления кулажей. Микрофлора жидких дрожжей.
36. Методы контроля полуфабрикатов. Определение их готовности по органолептическим и физико-химическим показателям качества.
37. Микробиологический контроль.
38. Технологические и экономические преимущества использования АСД в виноделии.
39. Влияние изменения свойств сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции.
40. Оборудование для получения сусла.
41. Пути интенсификации и регулирования процессов приготовления полуфабрикатов: бентонит, ПХВ, пищевые добавки, применяемые на винзаводе для этих целей.
42. Основные процессы при приготовлении теста.
43. Технологические требования, предъявляемые к суслу.
44. Процессы, происходящие при отстаивании сусла.
45. Спиртовое и молочнокислое брожение в сусле.

46. Оценка готовности вина.
47. Дефекты вина, вызванные нарушением рецептуры и технологических параметров при производстве вин.
48. Оборудование для отстаивания и брожения вина.
49. Техно логические затраты при брожении и пути их снижения.
50. Выход суслу и виноматериалов из 1 т винограда.
51. Экономическое и технологическое значение выхода суслу.
52. Прогрессивные технологические схемы, применяемые для интенсификации выхода виноматериала в промышленности.
53. Описание основного технологического оборудования - для настаивания мезги и сбразивания суслу.
54. Технологические достоинства и недостатки.
55. Зависимость качества виноматериалов от температурных режимов в БПК-ЗМ.
56. Технологические процессы, протекающие при настаивании мезги.
57. Определение готовности настаивания мезги.
58. Технологическое и экономическое значение настаивания мезги на сусле.
59. Хранение вина, виноматериала.
60. Условия хранения вина, температура и относительная влажность воздуха.
61. Потери, технологическое и экономическое значение потерь, пути их снижения.
62. Приготовление безалкогольных напитков.
63. Технологические и аппаратные схемы приготовления напитков.
64. Описание схем и характеристика оборудования.
65. Назначение отдельных технологических операций, их сущность.
66. Технологические затраты их величина. Органолептические и физико-химические показатели качества изделий и методы их контроля.
67. Бактериологический контроль при производстве напитков и кулажей.
68. Транспортировка и хранение изделий.
69. Сроки реализации продукции и условия ее хранения на заводе и в торговой сети.
70. Основные требования техники безопасности при обслуживании и эксплуатации оборудования при производстве напитков, виды изделий.
71. Технохимический контроль технологического процесса.
72. Производственная лаборатория винзавода.
73. Права и обязанности штата лаборатории.
74. Оборудование, приборы, реактивы.
75. Техника безопасности в лаборатории.
76. Нормативная документация на основное и дополнительное сырье.
77. Организация контроля в растворяющем узле.
78. Анализ полуфабрикатов и готовой продукции.
79. Контроль качества зерна, полуфабрикатов и параметров процесса.
80. Порядок отбора образцов и проб для анализа.

81. Перечень лабораторных журналов, их формы и правила ведения.
82. Освоение обязательных анализов сырья, продуктов незавершенного производства и готовой продукции.
83. Организация контроля за соблюдением рецептур.
84. Цель и задачи пробных лабораторных выпечек, порядок их приведения.
85. Основы стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации.
86. Виды нормативных документов. Внедрение и соблюдение стандартов.
87. Сертификация. Правовые основы и действующий порядок сертификации готовой продукции.
88. Гигиеническое заключение. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья на винзаводе.

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.
4. Малтабар М.В., Шприцман Э.М. Справочник по виноделию. – М., 1993. – 408с. (имеется на кафедре).
5. Зайчик Ц.Ф. Технологическое оборудование винодельческой промышленности. – М.: Дели-Принт, 2010. – 417с. Имеется в библиотеке.

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).
3. Агабальенц Г.Г. Избранные работы по химии и технологии вина. – М.: «П. П». 1992. – 614с. (имеется на кафедре).

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./