

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Грозненский государственный нефтяной технический университет
имени академика М.Д. Миллионщикова»**

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
И.Г. Гайрабеков

« 02 » 09 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

(учебная ознакомительная)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Грозный – 2021

1. Цели практики

Целями учебной ознакомительной практики являются получение первичных профессиональных умений и навыков в сфере профессиональной деятельности, закрепление и обобщение теоретических знаний студента, формирование у них универсальных и общепрофессиональных компетенций.

2. Задачи практики

-изучение принципа действия основного оборудования для транспортирования, хранения сырья и подготовки его к производству, применяемого в технологии данного предприятия;

-изучение основных стадий производства и технологического оборудования для безалкогольных напитков;

-ознакомление с технологическими и аппаратурными схемами основного производства;

-приобретение производственных навыков эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;

- приобретение первичных умений и навыков профессиональной деятельности.

- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции.

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

Практика учебная, ознакомительная. Способы проведения учебной практики: стационарный и выездной. При стационарном способе практика может производиться на кафедре или на действующем предприятии города Грозный.

4. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Учебная, ознакомительная практика базируется на освоении таких дисциплин как «Введение в направление подготовки», «Основные тенденции

развития пищевой промышленности в России и за рубежом», «Введение в технологии пищевых продуктов», «Управление персоналом».

Практика имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с обязательной частью ОП.

Прохождение данной практики необходимо как предшествующей для изучения таких дисциплин как «Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов», «Экология» и др.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

5.1 В результате прохождения данной практики у обучающегося формируются следующие компетенции:

-универсальные компетенции (УК):

УК-1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-3-Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде;

УК-6-Способен управлять своим временем, выстраивать реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-7- Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1-Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

5.2 В результате прохождения данной практики обучающийся приобретает следующие практические навыки и умения:

– обеспечивать реализацию технологического процесса в соответствии с требованиями нормативной документации;

– обеспечивать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции;

- приобретение производственных навыков эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- контроль соблюдения требований санитарных норм и правил внутреннего распорядка.

6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 3 зачетных единиц,

Продолжительность 2 недели, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и общее знакомство с предприятием	Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия	Устный опрос
		6 часов	
2.	Изучение приема, хранения и подготовки сырья к производству	Получение умений и навыков, сбор информации	Проверка собранного материала
		12 часов	
3.	Изучение технологического процесса и оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации	Контроль в виде ситуационных задач
		36 часов	
4.	Работа в качестве дублера Купажист/оператор	Самостоятельная работа-	Контроль умений и навыков
		36 часов	
5.	Обработка и систематизация материала	Подготовка отчета по практике	Проверка готового отчета руководителем
		18 часов	
6.	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
	Итого:	108 часов	

7. Формы отчетности по практике

Форма итоговой аттестации по учебной практике-защита отчета (зачет).

8. Оценочные средства (по итогам практики)

8.1 Вопросы к защите отчета по практике

1. Основные тенденции развития пищевой отрасли в России и зарубежом.
2. Краткая история развития предприятия, его современная производственная база, ассортимент выпускаемой продукции.
3. Общая характеристика завода безалкогольных напитков. Перечислите основные и вспомогательные цеха на предприятии.
4. Назначение основных цехов (разъяснение по отделениям и их увязка).
5. Назначение вспомогательных цехов (разъяснение по отделениям и их увязка).
6. Санитарно-технические требования к условиям производства.
7. Техничко-эксплуатационная безопасность оборудования в цеху.
8. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
9. Перечислите вспомогательное сырье для приготовления безалкогольного напитка. Требования к хранению и транспортировке.
10. Нормативная сопроводительная документация при приеме сырья.
11. Водоподготовительное отделение: стадии очистки воды.
12. Требования к качеству воды.
13. Приготовление сахарного сиропа, требования к качеству.
14. Купажное отделение и его оборудование.
15. Приготовление купажного сиропа. Способы приготовления купажей.
16. Процесс пастеризации; при каких параметрах протекает?
17. Основные технологические линии производства готовой продукции.
18. Процесс сатурации, параметры. Станция газификации.
19. Технохимический контроль технологического процесса.
20. Источники тепло-и холодоснабжения предприятия.

8.2 Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Заключительным этапом учебной практики является подготовка отчета и его защита.

Защита отчета о практике проходит перед комиссией кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств».

На защите отчёта о прохождении практики проверяется результат прохождения практики – степень освоения заданных компетенций – степень закрепления теоретических знаний, приобретения практических умений и навыков и формирования дополнительной мотивации в получении новых знаний при последующей самостоятельной работе.

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим выполненную им работу во время практики, полученные им организационные и технические навыки и знания. По окончании практики руководитель составляет на студента отзыв, содержащий сведения о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

Отчет по практике каждый студент готовит самостоятельно, равномерно в течение всего периода прохождения практики, оформляет и представляет его для проверки руководителю учебной практики от предприятия.

В день защиты готовый отчет предоставляется руководителю от университета. Отчет составляется в соответствии с установленными требованиями к оформлению.

Итоги защиты отчета по учебной практике оцениваются в виде «зачтено» или «не зачтено». Отчетность по практике учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

«Зачтено» выставляется студенту:

-показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания материала и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений. Отчет по практике полностью соответствует всем требованиям и нормам, определенным выпускающей кафедрой;

- показавшему твердое знание материала, который грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя. Отчет содержит информацию по разделам, обозначенным в программе практики, оформление отчета соответствует требованиям выпускающей кафедры, но имеют место некоторые неточности.

-показавшему разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами практики и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации. Оформление отчета соответствуют требованиям выпускающей кафедры, но имеют некоторые неточности.

«Не зачтено» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания материала отчета, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач. Оформление отчета не соответствует требованиям выпускающей кафедры.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

1. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств. – М.: «Колос». 2005. – 766с. (имеется на кафедре).
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. Радионова И.Е. Технология производства безалкогольных напитков и кваса: учебное пособие / Радионова И.Е.. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. — 105 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/65301.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир.

5. Алексеев Г.В. Возможности новых технических решений для газонасыщения безалкогольных напитков: монография / Алексеев Г.В., Башева Е.П.. — Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 120 с. — ISBN 978-5-4497-0413-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91115.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/91115>.

6. Данина М.М. Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод: учебно-методическое пособие / Данина М.М., Радионова И.Е.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2016. — 48 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67279.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

10. 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.

СОСТАВИТЕЛЬ:

И.о. ассистента кафедры «ТПП и БП»



/Насарова Э.С./

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей кафедрой «ТПП и БП»



/Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./