

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Грозненский государственный нефтяной технический университет  
имени академика М.Д. Миллионщикова»



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**производственная практика**  
**(производственная общетехническая)**

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация

**Бакалавр**

Год начала подготовки: 2021

Грозный-2021

## **1. Цели практики**

Целями производственной общетехнической практики является развитие у студентов практических умений и навыков, профессиональной деятельности, а также формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

### **Задачи практики**

Задачи производственной общетехнической практики:

- ознакомление с правилами эксплуатации технологического и транспортного оборудования;
- формирование навыков схематического изображения систем водо-, энергоснабжения и теплоснабжения предприятия;
- аттестация рабочих мест технологического процесса;
- приобретение навыков соблюдения техники безопасности на рабочих местах.

## **2. Вид, тип, форма(ы) и способы проведения практики**

Практика производственная технологическая. Способы проведения производственной практики: стационарный и выездной. При стационарном способе практика может проводиться на кафедре или на действующем предприятии города Грозный.

## **3. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра**

Производственная общетехническая практика базируется на освоении таких дисциплин, как «Прикладная механика», «Теплотехника и хладотехника», «Электротехника и электроника».

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

Прохождение данной практики необходимо как предшествующей для изучения таких дисциплин, как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование предприятий», «Введение в технологию продуктов питания».

## **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 реализовывать свою роль в команде;

УК-6-Способен управлять своим временем, выстраивать и 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;

УК-8-Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

### **- общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

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

ОПК-3- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

5.2. В результате прохождения данной производственной общетехнической практики обучающийся приобретает следующие практические навыки и умения по:

- использованию знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач;
- эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
- работе с контрольно-измерительными, регулируемыми и предохранительными приборами и устройствами;
- участия в организации и расстановке рабочих мест по сменам;
- контролю соблюдения санитарно-технического режима предприятия;
- составлению экологического паспорта предприятия.

### 6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 6 зачетных единиц,  
Продолжительность 4 недели, 216 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
		<b>6 часов</b>	
2.	Изучение технологического оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации	Контроль в виде ситуационных задач
		<b>36 часов</b>	
3.	Ознакомление с контрольно-измерительными приборами и системой автоматики	Получение умений и навыков по контролю работы контрольно-измерительных приборов	Контроль усвоения материала
		<b>36 часов</b>	
4.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	Изучение правила приемки условий и сроков хранения сырья.	Проверка собранного материала
		<b>24 часов</b>	
5.	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	Получение умений и навыков, по соблюдению технологических параметров	Проверка собранного материала
		<b>24 часов</b>	
6.	Работа в качестве дублера мастера смены/ механика	Самостоятельная работа	Контроль умений и навыков
		<b>24 часов</b>	

7.	Ознакомление с технологическими и должностными инструкциями, с правилами техники безопасности и противопожарной безопасности. Получения навыков контроля соблюдения санитарно-технического режима предприятия	Получение умений и навыков по контролю соблюдения санитарно-технических режимов предприятия	Контроль руководителя практики от предприятия знаний по охране труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии
		<b>24часов</b>	
8.	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации	Характеристика выполнения индивидуального плана
		<b>24часов</b>	
9.	Оформление отчета	Подготовка отчета по практике	Проверка готового отчета руководителем от кафедры
		<b>16часов</b>	
	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
		<b>2 часов</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>216часов</b>	

## 7. Формы отчетности по практике

Форма итоговой аттестации по производственной общетехнической практике-защита отчета (экзамен).

1. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
2. Охарактеризуйте технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
2. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции.
3. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция.
4. Какое оборудование используется на предприятии.
5. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
6. Какова степень автоматизации на предприятии.
7. Описание схем и характеристика оборудования.
8. Электроснабжение. Краткая характеристика системы электроснабжения предприятия.
9. Устройство трансформаторной подстанции и распределительных приспособлений.
10. Характеристика электродвигателей, установленных на основном технологическом оборудовании.

11. Пароснабжение. Характеристика котельных агрегатов и вспомогательных устройств.
12. Параметры пара (температура, давление).
13. Снабжение горячей водой.
14. Котельная предприятия, марки котлов и производительность.
15. Водоснабжение. Источники снабжения предприятия водой.
16. Водонасосная станция и участок водоочистки.
17. Канализация. Схема устройства заводской канализации.
18. Холодильно-компрессорное хозяйство, потребители холода и режимы их работы.
19. Ремонтно-механическое хозяйство.
20. Оборудование хранилищ готовой продукции и экспедиций.

## **8. Оценочные средства (по итогам практики)**

### **8.1 Вопросы к защите отчета по практике**

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

Заключительным этапом производственной 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 производственной 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 производственной практике оцениваются в виде «зачтено» или «не зачтено». Отчетность по практике учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

**«Оценка отлично»** 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;

**«Оценка хорошо»** выставляется студенту:

- 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, но в оформлении имеет место отклонение от требований выпускающей кафедры;

**«Оценка удовлетворительно»** 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 некоторых разделов не соответствуют требованиям выпускающей кафедры.

**«Оценка неудовлетворительно»** 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. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.- С.Пб.: Профессия, 2005.- 414 с.
2. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств. М.: «Колос», 2005.-766 с.
3. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М. Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий.-С.Пб.: РАПП, 2010.-669 с.
4. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- С.Пб.: ГИОРД ,2004.-488 с.
5. Сборник технологических инструкций и хлебобулочных изделий.- М.:Прейскурант, 1989.- 494с.
6. Пономарева Е.И. Технология отрасли: технология макаронного производства : лабораторный практикум. Учебное пособие / Пономарева Е.И., Малютина Т.Н.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-00032-386-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88440.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
7. Жаркова И.М. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учебное пособие / Жаркова И.М., Малютина Т.Н., Литвяк В.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-438-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95366.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
8. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.. — Воронеж : Воронежский



государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64415.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## **10. Материально-техническое обеспечение практики**

1. Действующее производственное оборудование и действующее производство
2. Технически укомплектованная производственно – технологическая лаборатория
3. Аудитория 1 – 31 укомплектована проектором и компьютером.
4. Схемы комплексно-механизированных и поточно-механизированных линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.
5. Схемы комплексно-механизированных и поточно – механизированных линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.
6. Учебная лаборатория, оборудованная следующими приборами и инвентарем:
  - сушильный шкаф СЭШ – 3М;
  - прибор ИДК-3М;
  - прибор ИПМ-1;
  - диафанаскоп ДСЗ-2М;
  - аквадистиллятор;
  - рефрактометр ИРП-454 Б2М;
  - белизномер СКИБ-М –фотоэлектроколориметр КФК-2-УХЛ 4.2;
  - титровальная установка;
  - весы электронные 8СОИТ;
  - весы технические ВЛТ-200;
  - печь лабораторная CAUTION;
  - лабораторная тестомесильная машина;
  - прибор для определения пористости хлеба;
  - мельница лабораторная ЛМТ-1;
  - автоматическая хлебопечка НІТАСНІ
  - электродуховка КОМФОРТ
  - кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия.

**Разработчик:**

Ассистент кафедры «ТПП и БП»



/ Газиева М.Ш./

**СОГЛАСОВАНО:**

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



/ Джамалдинова Б.А /

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./