

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Первый проректор  
И.Г. Гайрабеков

« 01 » 09 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**(производственная технологическая)**

**Направление подготовки**

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

**Направленность (профиль)**

«Технология бродильных производств и виноделие»

**Квалификация**

бакалавр

**Год начала подготовки: 2022**

Грозный - 2022

## **1. Цели практики**

Цели производственной технологической практики является закрепление студентами теоретических знаний по специальным дисциплинам, формирование общепрофессиональных, профессиональных и универсальных компетенций.

## **2. Задачи практики**

Задачи производственной технологической практики являются:

- изучение способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- изучение прогрессивных методов эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- освоение методов совершенствования и оптимизации технологических процессов.

## **3. 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.

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

Производственная технологическая практика базируется на освоении таких дисциплин как «Технология кваса и безалкогольных напитков», «Химия виноделия», «Технологическое оборудование отрасли» «Технология пива», «Менеджмент и безопасность пищевой продукции».

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

Прохождение данной практики необходимо как предшествующей для изучения таких дисциплин как «Проектирование предприятий отрасли»,

«Технология производства спирта и дрожжей» «Технология плодово-ягодных вин».

## **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.

ОПК-4-Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;

ПК-1- Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химических и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции;

ПК-2-Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства рациональным использованием материальным и энергетических ресурсов;

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

- хранения сырья и подготовки его к производству, применяемых в технологии данного предприятия;
- приготовление продукции бродильного и безалкогольного производства;
- контролировать технические показатели качества вспомогательного сырья и готовой продукции;
- приобретение производственных навыков эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- соблюдения требований санитарных норм и правил внутреннего распорядка.

## 6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 6 зачетных единиц,

Продолжительность 4 недель, 216 часов.

п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия <b>6 ч</b>	Устный опрос

2	Изучение технологического процесса и технологического оборудования	Получение умений и навыков эксплуатации оборудования	Контроль ситуационных задач
		<b>36 ч</b>	
3	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	Получение умений и навыков подготовки сырья к производству	Устный опрос
		<b>24 ч</b>	
4	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	Сбор информации и участие в проведении пробных выпечки	Проверки оформления протокола пробных выпечки
		<b>24 ч</b>	
5	Ознакомление с энергоснабжением водоснабжение предприятия	Сбор информации для отчета	Контроль собрания материала
		<b>12 ч</b>	
6	Работа в качестве дублера начальник цеха/инженер-технолог	Самостоятельная работа	Характеристика работы в качестве дублера
		<b>24 ч</b>	
7	Ознакомление с работой производственно-технической лаборатории предприятия и освоение методов технологического контроля сырья и продукции	Усвоения методов теххимконтроля в качестве ассистента сменного технолога	Контроль практических навыков теххимконтроля
		<b>36 ч</b>	
8	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации.	Характеристика выполнения индивидуального плана
		<b>24 ч</b>	
9	Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности промсанитарии.	Участия в аттестации рабочих мест	Оценка качества выполнения работы
		<b>18 ч</b>	
10	Оформление отчета	Анализ и обработка собранного материала	Контроль соответствия отчета требованиям.
		<b>10 ч</b>	
11	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионная защита отчета
		<b>2 ч</b>	
<b>Итого:</b>		<b>Часов 216 часов</b>	

## 7. Формы отчетности по практике

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

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

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

1. Исторические аспекты развития производства бродильных и газированных безалкогольных напитков.
2. Использование нетрадиционного сырья в производстве бродильных и безалкогольных напитков.
3. Использование плодово-ягодных полуфабрикатов для бродильных и безалкогольных напитков.
4. Использование зернопродуктов в производстве бродильных и безалкогольных напитков.
5. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
6. Технологическая необходимость и обоснованность продолжительности хранения отдельных видов сырья.
7. Особенности преимущества бестарной доставки сырья.
8. Нормативная документация на вино, квас, напитки, соки и др.
9. Удостоверения качества продукции.
10. Технические свойства винограда, плодов и ягод, их технологическое значение.
11. Методы определения показателей качества бродильной и безалкогольной продукции.
12. Способы регулирования свойств напитков в процессе подготовки к розливу.
13. Основные требования техники безопасности при работе в складах.
14. Требования, предъявляемые к качеству сырья при хранении.
15. Приготовление рабочего раствора. Требования к растворам, методы контроля плотности.
16. Технологические особенности активации чистой культуры дрожжей, способы, применяемые на заводе.
17. Методы контроля полуфабрикатов. Определение их готовности по органолептическим и физико-химическим показателям качества.
18. Влияние изменения свойств сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции.

19. Оборудование для получения суслу.
20. Технологические требования, предъявляемые к суслу.
21. Оценка готовности вина.
22. Оборудование для отстаивания и брожения вина.
23. Технологические затраты при брожении и пути их снижения.
24. Прогрессивные технологические схемы, применяемые для интенсификации выхода виноматериала в промышленности.
25. Описание основного технологического оборудования - для настаивания мезги и сбраживания суслу.
26. Технологические достоинства и недостатки.
27. Зависимость качества виноматериалов от температурных режимов в БРК-ЗМ.
28. Технологические процессы, протекающие при настаивании мезги.
29. Приготовление безалкогольных напитков.
30. Технологические и аппаратные схемы приготовления напитков.
31. Описание схем и характеристика оборудования.
32. Назначение отдельных технологических операций, их сущность.
33. Основные требования техники безопасности при обслуживании и эксплуатации оборудования при производстве напитков.
34. Технохимический контроль технологического процесса.
35. Производственная лаборатория предприятия.
36. Порядок отбора образцов и проб для анализа.
37. Перечень лабораторных журналов, их формы и правила ведения.
38. Основы стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации.
39. Сертификация. Правовые основы и действующий порядок сертификации готовой продукции.
40. Гигиеническое заключение. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья на винзаводе.

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

Заключительным этапом производственной технологической 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:

«удовлетворительно» 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;

**«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. Косюра В.Т. Основы виноделия.-М.: ДеЛи принт, 2004.-440с. ISBN 5-94343-062-8. (имеется на кафедре).
2. Г.А. Ермолаева Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: Учеб. для нач. проф. образования.-М.: ИРПО; Изд.
3. Баланов П.Е. Технология бродильных производств: учебно-методическое пособие /Баланов П.Е. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 66 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/68206.html> (дата обращения: 28.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
4. Чалдаев П.А. Технология бродильных производств. Ч.1. Основы виноделия : лабораторный практикум / Чалдаев П.А.. — Самара : Самарский

государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021. — 95 с. —  
Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS :  
[сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111730.html> (дата обращения:  
28.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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

1. Действующее производственное оборудование и действующее производство.
2. Технически укомплектованная производственно-техническая лаборатория.
3. Аудитория 1-31 укомплектована проектором и компьютером.
4. Аппаратурно-процессуальные схемы производства бродильных и безалкогольных напитков.
5. Учебная лаборатория, оборудованная следующими приборами и инвентарем:
  - рефрактометр ИРФ-454Б2М
  - весы электронные НЛ-Т
  - фотоэлектроколориметр ТУР-KFS-2
  - 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./