

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

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
И.Г. Гайрабеков

«*ИГ*» _____ 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

(учебная ознакомительная)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2022

Грозный-2022

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, применяемых в технологии данного предприятия;
- изучение основных стадий производства и оборудования для замеса теста и приготовления кондитерских масс, разделки теста для хлебобулочных изделий и формования кондитерских изделий;
- изучение процесса выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 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.

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

Практика учебная, ознакомительная. Способы проведения учебной 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

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», «Сырьевые ресурсы отрасли».

Практика имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязи 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-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;

- 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:

- хранения сырья и подготовки его к производству, применяемых в технологии данного предприятия;

- приготовления хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов, разделки теста для хлебобулочных изделий и формования кондитерских изделий;
- отделка поверхности изделий перед процессом выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 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 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 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 тестовода/пекаря	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. Общая характеристика предприятия: краткая история развития предприятия, его современная производственная база, ассортимент выпускаемой продукции, производительность и перспективы развития.
3. Режим работы предприятия и график работы печей.
4. Основные и вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка.
5. Основные технологические линии производства изделий
6. Склады основного и дополнительного сырья.
7. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
8. Источники снабжения предприятия сырьем и материалами.
9. Требования к качеству основного сырья и материалов.
10. Основное и вспомогательное оборудование склада хранения сырья.
11. Требования техники безопасности при работе в складах.
12. Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов продукции.
13. Схема управления предприятия.
14. Система отопления, вид и параметры теплоносителя.
15. Источники тепло- и холодоснабжения предприятия.
16. Водоснабжения предприятия: схемы забора и разбора воды.
17. Безопасная эксплуатация компрессорных установок.
18. Электроснабжение предприятия.
19. Снабжение предприятия сжатым воздухом.
20. Экологическое защита 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 соответствует требованиям выпускающей кафедры, но имеют место 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. 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. Хромеенков 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. Лабораторный практикум по курсу «Технология пищевых производств малых предприятий» : учебное пособие / З.А. Канарская и др... — Казань :

Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 136 с. — ISBN 978-5-7882-0988-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : сайт. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62479.html> (дата обращения: 20.09.2021). — 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: 20.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

10. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническое обеспечение включает:

- учебная лаборатория кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств»;
- производственно-техническая лаборатория предприятия;
- 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./