

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



« 01 » 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

(преддипломная практика,
в том числе научно-исследовательская работа)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2023

Грозный-2023

1. Цели практики

Целями преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы являются:

- закрепление и обобщение теоретических знаний по специальным дисциплинам;
- формирование навыков практической работы и элементов научно-исследовательской работы;
- сбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики в том числе научно-исследовательской работы являются:

- ознакомление с профильными пищевыми предприятиями;
- изучение технологических процессов производства и аппаратурным оформлением производства;
- приобретение опыта в организационной и управленческой работе;
- приобретение навыков в осуществлении контроля качества сырья и готовой продукции, производственных процессов на профильных предприятиях;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы согласно индивидуального задания.

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

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способы проведения преддипломной практики: стационарный и выездной.

При стационарном способе практика может проводиться на кафедре или на действующем предприятии города Грозный.

4. Место преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы в структуре ОП подготовки бакалавра.

Преддипломная практика базируется на освоении таких дисциплин как

«Технология виноградных вин», «Технология производства спирта и дрожжей»
«Технология плодово-ягодных вин», «Технологическое оборудование отрасли»,
«Проектирование предприятий отрасли».

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

Прохождение данной практики необходимо как предшествующей для выполнения выпускной квалифицированной работы.

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-2-Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

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

УК-4-Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;

УК-5-Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

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

УК-9-Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;

УК-10-Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

УК-11-Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

общефессиональные компетенции (ОПК):

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

ОПК-2-Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

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;

ОПК-5-Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.

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 с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов;

ПК-3-Способен разрабатывать проекты предприятий и производственных участков по выпуску продуктов питания из растительного сырья с осуществлением расчета, подбора и компоновки технологического оборудованием систем автоматизирования и программного обеспечения;

ПК-4-Способен пользоваться нормативными документами, определяющие требования при разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по обеспечению рационального расхода материально-энергетических ресурсов, высокой эффективности и экологичности производства.

5.2. В результате прохождения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работе обучающийся приобретает следующие практические навыки и умения:

- использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач по эксплуатации современного технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

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

- контролировать соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах.

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	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия 6 часов	Устный опрос
2	Системный анализ технологических процессов на предприятии. Составление схемы и	Получение умений и навыков по составлению схемы и структуры предприятия	Контроль ситуационных задач по устранению «узких» мест

	структуры предприятия, схемы управления технологическими процессами, выявление «узких» мест на производстве.	12 часов	производства
3	Изучение технологического процесса и технологического оборудования	Получение умений и навыков эксплуатации оборудования	Контроль ситуационных задач
		12 часов	
4	Ознакомление с организацией складов хранения сырья и готовой продукции.	Получение умений и навыков подготовки сырья к производству	Устный опрос
		12 часов	
5	Работа в качестве дублера начальника ПТЛ/ главного инженера	Самостоятельная работа	Характеристика работы в качестве дублера
		12 часов	
6	Выполнение индивидуального задания по научно-исследовательской работе. (НИР)	Самостоятельная работа и сбор информации.	Характеристика выполнения плана НИР
		18 часов	
7	Изучение энергетического обеспечения предприятия	Получение умений и навыков составления схемы энергоснабжения предприятия	Контроль собранного материала
		12 часов	
8	Изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия.	Сбор информации о производственно-хозяйственной деятельности	Оценка качества выполнения работы
		12 часов	
9	Ознакомление с экологическим паспортом предприятия	Получение умений и навыков составление экологического паспорта	Контроль выполнения экологического паспорта
		6 часов	
10	Систематизация материалов и оформление отчетов	Анализ и обработка собранного материала	Проверка готового отчета
		6 часов	
11	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
		2 часа	
	Итого:	108 часов	

7. Формы отчетности по практике

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

8. Оценочные средства (по итогам практики)

1. Исторические аспекты развития производства бродильных и газированных безалкогольных напитков.
2. Общая характеристика предприятия бродильных или безалкогольных напитков.
3. Краткая история развития предприятия, его сырьевая производственная база.
4. Использование нетрадиционного сырья в производстве бродильных и безалкогольных напитков.
5. Использование плодово-ягодных полуфабрикатов для бродильных и безалкогольных напитков.
6. Использование зернопродуктов в производстве бродильных и безалкогольных напитков.
7. Использование сахара и подсластители в бродильном и безалкогольном производстве.
8. Использование ароматических веществ в бродильном и безалкогольном производстве.
9. Характеристика технологических схем в бродильном и безалкогольном производстве.
10. Марки и характеристика технологического оборудования цеха розлива.
11. Характеристика емкости для хранения, купажирования и эгализации.
12. Оформление и упаковка готовой продукции, передача ее на склад.
13. Общая характеристика химического состава сырья, применяемого в бродильном и безалкогольном производстве.
14. Особенности подготовки сырья для предприятий пивоваренной и спиртовой промышленности.

15. Условия, сроки хранения, упаковка, маркировка и транспортирование в бродильной и безалкогольной промышленности.
16. Результаты оценки качества продукции завода на конкурсах, выставках, дегустациях.
17. Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов и типов продукции завода, их описание.
18. Цех переработки первичного сырья.
19. Техническая характеристика и режим работы поточных линий и отдельных видов оборудования.
20. Особенности компоновки дробильно-прессового оборудования.
21. Оборудование для замера виноматериалов.
22. Внутрицеховые транспортные устройства и механизмы.
23. Характеристика емкостей для хранения виноматериалов.
24. Общая характеристика насосных станций.
25. Автоматические линии розлива, их техническая характеристика и режим работы.
26. Характеристика помещений и производственных участков.
27. Описание технологических приемов получения газированных безалкогольных напитков.
28. Технологические затраты при брожении и пути их снижения.
29. Описание основного технологического оборудования - для настаивания мезги и сбраживания суслу.
30. Технологические и аппаратурные 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. Общие принципы системы НАССР.
35. Применение системы НАССР и основные этапы ее внедрения.
36. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции.
37. Гигиеническое заключение. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья на винзаводе.
38. В чем сущность комплексного использования сырья в спиртовом

производстве.

39. Функциональные пищевые ингредиенты, применяемые в бродильном производстве.

40. Отходы бродильного производства и их утилизация.

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.

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 соответствует 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:

Ассистент кафедры «ТПП и БП»



/Насарова Э.С./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей кафедрой «ТПП и БП»



/Ферзаули А. И./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./