

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



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

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

### **Направление подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

### **Направленность (профиль)**

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

### **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 аппаратным 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. практики в структуре ОП подготовки бакалавра**

Преддипломная практика базируется на освоении таких дисциплин как «Технология макаронных изделий», «Совершенствование технологии мучных кондитерских изделий», «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба».

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, физикохимических 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 и современного технологического оборудования и прибор;
- 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	Устный опрос

		<b>6 часов</b>	
2	Системный анализ технологических процессов на предприятии составление схемы и структуры предприятия, схемы управления технологическими процессами, выявление «узких» мест на производстве.	Получение умений и навыков по составлению схемы и структуры предприятия  <b>12 часов</b>	Контроль ситуационных задач по устранению «узких» мест производства
3	Изучение технологического процесса и технологического оборудования	Получение умений и навыков эксплуатации оборудования  <b>12 часов</b>	Контроль ситуационных задач
4	Ознакомление с организацией складов хранения сырья и готовой продукции.	Получение умений и навыков подготовки сырья к производству  <b>12 часов</b>	Устный опрос
5	Работа в качестве начальника ПТЛ, главного инженера.	Самостоятельная работа  <b>12 часов</b>	Характеристика работы в качестве дублера
6	Выполнение индивидуального задания по научно-исследовательской работе.	Самостоятельная работа и сбор информации.  <b>18 часов</b>	Характеристика выполнения плана
7	Изучение энергетического обеспечения предприятия	Получение умений и навыков составления схемы энергоснабжения предприятия  <b>12 часов</b>	Контроль собрания материала
8	Изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия.	Сбор информации о производственно- хозяйственной деятельности  <b>12 часов</b>	Оценка качества выполнения работы
9	Ознакомление с экологическим паспортом предприятия	Получение умений и навыков составления экологического паспорта  <b>6 часов</b>	Контроль выполнения экологического паспорта
10	Систематизация материалов и оформление отчетов	  <b>6 часов</b>	Проверка готового отчета
11	Заключительный этап	Защита отчета по практике  <b>2 часа</b>	Комиссионный прием отчетности
	<b>Итого:</b>	<b>108 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. Общая характеристика предприятия.
2. Краткая история развития предприятия, его современная производственная база.
3. Ассортимент выпускаемой продукции.
4. Основные, вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка.

5. График работы печей.
6. Склады основного и дополнительного сырья
7. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
8. Способы регулирования хлебопекарных свойств муки в процессе подготовки ее к производству.
9. хлебопекарным свойствам партий.
10. Технологические требования к условиям и режимам хранения дрожжей (прессованных, дрожжевого молока, инстантных, сушеных).
11. Требования, предъявляемые к качеству сырья при хранении.
12. Технологическое значение влажности паровоздушной среды при выпечке хлебобулочных изделий.
13. Технологические параметры в печи.
14. Упек. Значение величины упека для изделий, вырабатываемых на хлебозаводе; факторы, влияющие на упек.
15. Технологические параметры выпечки.
16. Методы определения упека, расчет.
17. Технологическое и экономическое значение упека, пути снижения.
18. Влияние величины упека на выход изделий.
19. Условия хранения хлеба, температура и относительная влажность воздуха.
20. Усушка, технологическое значение усушки, пути ее снижения.
21. Величина усушки различных видов изделий на хлебозаводе.
22. Сроки хранения продукции на хлебозаводе и в торговой сети.
23. Упаковка хлеба, камеры для сохранения свежести.
24. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями при укладке, хранении и транспортировке готовой продукции.
25. Нормативная документация на хлебобулочные изделия.
26. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций, его характеристика.
27. Технологические и аппаратурные схемы приготовления изделий, их особенности.
28. Описание схем и характеристика оборудования.
29. Схема и структура предприятия
30. Результаты научно-исследовательской работы по индивидуальному плану.

## **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 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. 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.: РАПИ, 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;
  - белизнамер 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 HITACHI
  - 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»



/ Ферзаули А.И./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./