

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

УТВЕРЖДАЮ  
Первый Проректор – проректор  
по учебной работе  
И.Г. Гайрабеков



« 2021г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### Производственная практика

(производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика)

Направление подготовки

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2021

## 1. Цели

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика является закрепление студентами общетехнических и специальных знаний, обобщение теоретических знаний студента, формирование общекультурных, и профессиональных компетенций.

## 2. Задачи

Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика 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.
- освоение современных методов организации и управления производства.

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

Производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика проводят в заводских условиях на действующем предприятии.

### Место и время проведения практики

№ п/п	Вид практики	Место проведения практики	№ семестра	Сроки проведения практики
1	Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика)	Согласно договора ГНТУ с предприятием	ОФО – 5 ЗФО - 10	2 недели

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

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика относится к вариативной части профессионального цикла.

Для прохождения практики требуется знание основных естественнонаучных дисциплин и знания, приобретенные при изучении специальных дисциплин: Введение в технологию продуктов питания, Технохимических и микробиологический контроль сырья, Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий и других предшествующих дисциплин.

В свою очередь практика является необходимым этапом, предшествующим прохождению специальных дисциплин: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Технологическое оборудование отрасли. Безопасность жизнедеятельности и др.

#### **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

В результате прохождения данной практики у обучающегося формируются следующие компетенции:

##### ***общекультурные компетенции (ОК):***

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-9);

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

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК – 2);

##### ***профессиональные компетенции (ПК):***

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья.

полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

- способностью применять специальные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами ) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК – 7);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК – 15);
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК – 19);
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции существующих производств (ПК – 23).

В результате прохождения производственно – профессиональной практики студент должен

**знать:**

- специализированные знания в области технологии продуктов питания;
- анализ состояния и ведения технологического контроля производства;
- перечень документации первичного учета производства продуктов питания;

**уметь:**

- органолептическим химическим и инструментальным способами определять качество поступающего сырья ;
- контролировать показатели качества вспомогательного сырья и готовой продукции.

**владеть:**

- методами технологического контроля сырья и готовой продукции;
- правилами техники безопасности на рабочих местах и территории предприятия.

## 6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 3 зачетных единиц,

продолжительность 2 недель, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма текущего контроля
		беседа	работа дублером	сбор. матер.	самост. работа	
1.	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	6			6	Регистрация в журнале по ТБ
2.	Изучение технологического процесса и технологического оборудования			12	12	Контроль посещаемости
3.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья			6	6	
4.	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	6		12	18	Опрос
5.	Ознакомление с энергоснабжением и водоснабжением предприятия			6	6	Опрос
6.	Освоение теххимического контроля			12	12	
7.	Работа в качестве дублера среднего руководящего звена предприятия (мастер, технолог)				12	
8.	Выполнение индивидуального задания			12	12	
9.	Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности, промсанитарии.			12	12	Опрос
10.	Производственные экскурсии на другие предприятия			6	6	
11.	Оформление отчета			4	4	
12.	Проверка и защита отчета.			2	2	Зачет
	Итого:	12	12	84	108	108 часов/3 з.е.

## **7. Профессионально-ориентированные технологические инструкции, используемые на практике.**

При прохождении производственной (производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика) практики студенты используют следующую документацию (положения, инструкции и правила):

1. Технический регламент таможенного союза.
2. Технические условия и технологические инструкции.
3. Санитарные нормы и правила на пищевом производстве.
4. Практическое руководство по хлебопекарному производству.

В период прохождения (производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика) практики отдельным студентам может быть выдано индивидуальное задание связанное с более глубоким анализом отдельных этапов технологического процесса.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

1. Анализ принятой технологии и организации производства на данном предприятии или в цехе.
2. Характеристика новых методов производства, применяемых на данном предприятии или в цехе.
3. Пути уменьшения потерь и затрат при проведении отдельных процессов и использование отходов производства.
4. Проверка выходов полуфабрикатов, готовой продукции и технологических затрат.

## **8. Формы отчетности по практике**

№ п/п	Вид практики	Форма аттестации	Время аттестации
1.	Производственная практика(производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая практика)	Составление и защита отчета, зачет с оценкой	В течении 10 дней с момента окончания производственной практики

## 9. Оценочные средства (по итогам практики)

### Вопросы к защите отчета по практики.

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. Производительность завода.
6. Основные технологические линии производства хлебобулочных изделий.
7. График работы печей.
8. Склады основного и дополнительного сырья
9. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
10. Изменения, протекающие при созревании муки в процессе хранения.
11. Способы регулирования хлебопекарных свойств муки в процессе подготовки ее к производству.
12. Технологическое назначение смешивания муки одного сорта, но разных по хлебопекарным свойствам партий.
13. Основные требования техники безопасности при работе в складах муки.
14. Технологические требования к условиям и режимам хранения дрожжей (прессованных, дрожжевого молока, инстантных, сухеных).
15. Хлебопекарные свойства муки, их технологические значение.
16. Методы определения показателей качества муки на хлебозаводе.
17. Изменения, протекающие при созревании муки в процессе хранения.
18. Технологические особенности хранения молочной сыворотки, яйцепродуктов, растительного масла, маргарина, патоки и т.д.
19. Требования, предъявляемые к качеству сырья при хранении.
20. Подготовка сырья к производству.
21. Приготовление полуфабрикатов
22. Технологическое назначение просеивания муки. Магнитная очистка. Роль технолога в контроле просеивания муки.
23. Журналы контроля, порядок регистрации.
24. Технологические особенности активации прессованным дрожжей, способы, применяемые на заводе
25. Разводочный и производственный циклы. Микрофлора жидких дрожжей.

26. Технологическая роль заквасок, их виды.
27. Достоинства и недостатки жидких и густых заквасок на примере хлебозавода.
28. Показатели качества заквасок.
29. Технологическое значение влажности паровоздушной среды при выпечке хлебобулочных изделий.
30. Приготовление полуфабрикатов (опара, тесто), их технологические параметры.
31. Технологические параметры в печи.
32. Упек. Значение величины упека для изделий, вырабатываемых на хлебозаводе; факторы, влияющие на упек.
33. Методы определения упека, расчет.
34. Технологическое и экономическое значение упека, пути снижения.
35. Влияние величины упека на выход изделий.
36. Условия хранения хлеба, температура и относительная влажность воздуха.
37. Усушка, технологическое значение усушки, пути ее снижения.
38. Величина усушки различных видов изделий на хлебозаводе.
39. Сроки хранения продукции на хлебозаводе и в торговой сети.
40. Черствение хлеба, пути замедления процесса черствения.
41. Упаковка хлеба, камеры для сохранения свежести.
42. Контроль массы штучных изделий, допустимые отклонения в массе хлеба.
43. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями при укладке, хранении и транспортировке готовой продукции.
44. Нормативная документация на хлебобулочные изделия.
45. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций, его характеристика.
46. Работа цехов по выработке специальных сортов изделий.
47. Унифицированные и производственные рецептуры. Подготовка сырья к производству.
48. Приготовление полуфабрикатов.
49. Технологические и аппаратные схемы приготовления изделий, их особенности.
50. Описание схем и характеристика оборудования.
51. Назначение отдельных технологических операций, их сущность.
52. Органолептические и физико-химические показатели качества изделий и методы их контроля.
53. Транспортировка и хранение изделий.
54. Технологический контроль процесса производства.
55. Производственная лаборатория хлебозавода.



56. Права и обязанности штата лаборатории.
57. Оборудование, приборы, реактивы.
58. Техника безопасности в лаборатории.
59. Методы контроля качества сырья и готовой продукции.
60. Цель лабораторных выпечек, порядок их приведения.
61. Составление производственных рецептов, расчет температуры воды. Организация контроля за соблюдением рецептов.
62. Гигиеническое заключение. Медикобиологические требования по безопасности изделий и используемого сырья на хлебозаводе.

## **10. Учебно – методическое и информационное обеспечение практики**

### ***а) основная литература:***

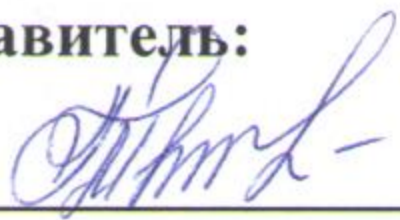
1. Пучкова Л.И. Технология хлеба./ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В.Матвеева – СПб.: ГИОРД, 2005.-559с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – С.П.б.: Профессия, 2005. – 414 с.
- 3.Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- С.П.б.: ГИОРД 2004.-488 с.
5. Пашенко Л.И. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2002. – 386с.

## **11. Материально – техническое обеспечение практики**

1. Действующее производственное оборудование и действующее производство
2. Технически укомплектованная производственно – технологическая лаборатория предприятия.
3. Учебная лаборатория, кафедры 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

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_

М.Ш. Газиева

ПОДПИСЬ

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО:**

**Врио. заведующий кафедрой:**

  
\_\_\_\_\_

Ври. Б.А. Джамалдинова

ПОДПИСЬ

**Директор ДУМР:**

  
\_\_\_\_\_

М.А. Магомаева

ПОДПИСЬ