

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

им. академика М. Д. Миллионщикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика

(по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Направление подготовки

19.03.02-Продукты питания из растительного сырья

Профиль

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Грозный - 2020

1. Цели

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются закрепление и обобщение теоретических знаний выпускника, приобретение им практических навыков и умений в сфере профессиональной и научно-исследовательской деятельности, формирование общекультурных, общепрофессиональных компетенций.

2. Задачи

- изучение принципа действия основного оборудования для транспортирования, хранения сырья и подготовки его к производству, насосов и дозаторов, 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 научно-исследовательской деятельности.

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

Учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводят в заводских условиях на действующем предприятии или на кафедре.

Место и время проведения практики

№ п / п	Вид практики	Место проведения практики	№ семестра	Сроки проведения практики
1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Согласно договора ГГНТУ с предприятием	ОФО:	
			2 семестр	29.06-12.07. -2недели
			4 семестр	29.06-12.07. -2недели
			ЗФО:	
			10 сем.	2.03-29.03.-4недели

4. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика относится к вариативной части профессионального цикла. Данная практика проводится на 1, 2 курсах очной и 5 курсе заочной форм обучения после полного выполнения учебного плана теоретической подготовки. Для прохождения практики требуется знание основных законов естественнонаучных дисциплин и знания, приобретенные при изучении специальных дисциплин: Введение в специальность, Введение в технологии продуктов питания.

Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для изучения дисциплин: Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий, Технохимический и микробиологический контроль сырья, Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения данной практики у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

общекультурные

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9);

общепрофессиональные

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

профессиональные компетенции

-способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2).

-способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

-способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-12);

В результате прохождения преддипломной практики выпускник должен

знать:

-специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

- приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

уметь:

-осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

владеть:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

-способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных

технологических дисциплин (ПК-4);

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-12).

6. Структура и содержание учебной практики

Объем практики составляет 3 зачетных единиц (108 часов), продолжительность 2 недели

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в				Форма текущего контроля
		беседа	работа дублером	сбор. матер.	самост. работа	
Учебная практика (3 з.е.-108 часов)-1-й этап						
1.	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	6				Регистрация в журнале по ТБ
2.	Изучение технологического процесса и технологического оборудования производства хлеба формового и подового			12	4	Контроль посещаемости
3.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	2		6		Опрос
4.	Ознакомление с энергоснабжением и водоснабжением предприятия	2				Опрос
5.	Освоение теххимического контроля сырья и полуфабрикатов	2		12	4	Опрос
6.	Работа в качестве дублера тестомеса и пекаря		12			Контроль руководителя
7.	Выполнение индивидуального задания			12	4	Контроль руководителя
8.	Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности промсанитарии.			12		Опрос
9.	Производственные экскурсии на другие предприятия			6		
10.	Оформление отчета			4	4	
	Проверка и защита отчета.			2	2	Зачет

	Итого:	12	12	66	18	108 часов
Учебная практика (3 з.е.-108 часов)-2-й этап						
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	6				Регистрация в журнале по ТБ
2	Изучение технологического процесса и технологического оборудования производства булочных и сдобных изделий	4		8	4	Контроль посещаемости
4	Изучение технологического процесса и технологического оборудования производства кондитерских изделий	4		6		Опрос
5	Ознакомление с основными правилами и нормативными документами по производству хлебобулочных и кондитерских изделий	6			4	Опрос
6	Освоение теххимического контроля хлеба	4		6	6	Контроль навыков и умений
7	Работа в качестве дублера бригадира (мастера)		12			Контроль руководителя
	Выполнение индивидуального задания			12	6	Контроль руководителя
	Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности			6		Опрос
	Производственные экскурсии на другие			6		
	Оформление отчета				6	
	Проверка и защита отчета				2	Зачет
	Итого	24	12	44	28	108 часов

7. Профессионально-ориентированные технологические инструкции, используемые на практике

- 1.Положение о производственно-технической лаборатории.
- 2.Практическое руководство по производству хлебобулочных изделий в условиях малых предприятий.
- 3.Сборник технологических инструкций и хлебобулочных изделий.
- 4.Справочник кондитера.
- 5.Санитарные правила для хлебопекарных предприятий.
6. Санитарные правила для кондитерских предприятий.
- 7.Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.
- 8.Инструкция по предупреждения заболевания «картофельной болезнью» хлеба и хлебобулочных изделий.

В период прохождения учебной практики отдельным студентам может быть выдано индивидуальное задание научно-исследовательского характера, связанное с более глубоким анализом отдельных этапов технологического процесса.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

Анализ принятой технологии и организации производства на данном предприятии или в цехе.

Характеристика новых методов производства, применяемых на данном предприятии или в цехе.

Пути уменьшения потерь и затрат при проведении отдельных процессов и использование отходов производства.

Проверка выходов полуфабрикатов, готовой продукции и технологических затрат.

8. Формы отчетности по практике

№ п/п	Вид практики	Форма аттестации	Время аттестации
1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Зачет	В течении 10 дней с момента окончания практики

9. Оценочные средства (по итогам практики)

Вопросы к защите отчета по практике

1.Общая характеристика предприятия: краткая история развития предприятия, его современная производственная база, ассортимент выпускаемой продукции, его производительность и перспективы развития.

2. Основные и вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка. 3.Основные технологические линии производства хлебобулочных изделий. Режим работы

- предприятия и график работы печей.
- 4.Склады основного и дополнительного сырья
 - 5.Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения. Новые нетрадиционные виды сырья.
 - 6.Источники снабжения предприятия сырьем и материалами.
 7. Требования к качеству сырья и материалов, согласно действующих ГОСТ.
 8. Основное и вспомогательное оборудование склада бестарного хранения сырья.
 9. Требования техники безопасности при работе в складах.
 - 10.Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов продукции в сравнении с прогрессивными схемами.
 - 11.Система отопления, вид и параметры теплоносителя.
 12. Источники тепло- и холодоснабжения предприятия.
 - 13.Водоснабжения предприятия: схемы забора и разбора воды
 - 14.Электроснабжение предприятия.
 - 15.Снабжение предприятия сжатым воздухом.
 - 16.Безопасная эксплуатация компрессорных установок.
 17. Технохимический контроль технологического процесса.
 - 18.Схема управления предприятия.
 - 19.Организация маркетинга и менеджмента на предприятии.
 20. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья.

10. Учебно-методическое обеспечение учебной практики

а) основная литература:

- 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.Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производств. С.Пб.: «Лань», 2014.-672 с.
- 5..Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- С.Пб.: ГИОРД ,2004.-488 с.

11. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

- учебная лаборатория кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств»;
- производственно-техническая лаборатория предприятия;
- кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия;
- учебно-производственный центр ГГНТУ.

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»



/ Джамалдинова Б.А./

СОГЛАСОВАНО:

Зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



/ Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/ Магомаева М.А./