

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

им. академика М. Д. Миллионщикова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Преддипломная практика**

Направление подготовки

19.03.02-Продукты питания из растительного сырья

Профиль

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Грозный - 2020

1. Цели практики

Целями преддипломной практики являются закрепление и обобщение теоретических знаний выпускника, приобретение им практических навыков и умений в сфере профессиональной деятельности, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- изучение способов рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- изучение прогрессивных методов эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- освоение методики расчета технико-экономической эффективности при выборе технических и организационных решений;
- усвоение современных методов организации и управления производства;
- сбор необходимого материала для выпускной квалификационной работы в соответствии с темой задания.

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

Преддипломная практика проводится в производственных условиях на действующем предприятии (хлебозаводах, кондитерских и макаронных фабриках).

Место и время проведения преддипломной практики

№ п/п	Вид практики	Место проведения практики	№ семестра	Сроки проведения практики
1	Преддипломная	Согласно договора ГГНТУ с предприятием	ОФО-8 ЗФО-10	2 недели (11.05.-24.05)

4. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Преддипломная практика относится к вариативной части профессионального цикла. Данная практика проводится на 4 курсе 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: Технологии хлеба, Технологии кондитерских изделий, Технологии макаронных изделий, Технологического оборудование отрасли, Проектирования предприятий и др.

Прохождение преддипломной практики предшествует выполнению выпускной квалификационной работы.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

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

общекультурные компетенции (ОК):

-способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

- 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 использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

- 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 компетенции (ОПК)

-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);

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

профессиональные компетенции (ПК)

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

-способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

-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);

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

-готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

-способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового

коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

-способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

-способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

-способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

-способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

-способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

-способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

В результате прохождения преддипломной практики выпускник должен

знать:

-основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

-общеправовые знания в различных сферах деятельности;

- приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

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

дисциплин;

-принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

-принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

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;

-разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

-пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

-использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

владеть:

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

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

-прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

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

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

-способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

-способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

-способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

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 текущ. контроля
		Беседа	Сбор матер.	Сам. работа	Работа дублера	
1	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и общее знакомство с предприятием	4				Регистрация в журнале по ТБ и ПБ
2	Изучение технологического процесса и оборудования.	4	12	4		Опрос
3	Изучение энергетического обеспечения предприятия	4	6			Опрос
4	Изучение произв.-хоз.деятельности предприятия	4	6	4		Опрос
5	Системный анализ технол.процессов и выявление «узких» мест производства	4	12	4		Опрос
7	Работа в качестве дублера зав.производством и зав.лабораторией				12	Опрос по должностным инструкциям
	Ознакомление с экологическим паспортом предприятия	4	8	4		Опрос
8	Выполнение индивидуального задания			12		Опрос
9	Систематизация материала, подготовка отчета по практике и его защита					Диф. зачет
	Итого:	24	44	28	12	108/3з.е.

7. Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике

При прохождении преддипломной практики студенты используют следующую документацию (положения, инструкции и правила):

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 предупреждению заболевания «картофельной болезнью» хлеба и хлебобулочных изделий.

В период прохождения преддипломной практики отдельным студентам может быть выдано индивидуальное задание научно-исследовательского характера, 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
	Преддипломная	Составление и защита отчета, зачет	В течении 10 дней после 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, требования техники безопасности при работе в складах.

9.Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов продукции в сравнении с прогрессивными схемами.

10.Определение планового и фактического выхода готовой продукции

11. Мероприятия по экономии производственных ресурсов.

12. Организация метрологической службы на предприятии.

13.Генеральный план предприятия и его строительная характеристика.

14.Система отопления, вид и параметры теплоносителя.

15. Источники тепло- и холодоснабжения предприятия.

16. Водоснабжения предприятия: схемы забора и разбора воды. Способы очистки воды для питания котлов и технологических целей.

17. Экологический паспорт предприятия.

18. Электроснабжение предприятия. Назначение и устройство трансформаторной подстанции.

19. Снабжение предприятия сжатым воздухом.

20. Безопасная эксплуатация компрессорных установок.

21. Технохимический контроль технологического процесса.

22. Схема управления предприятия.

23. Организация маркетинга и менеджмента на предприятии.

24. Медико-биологические требования по безопасности изделий и используемого сырья.

25. Права и обязанности зав. производством и зав. лабораторией.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - С.Пб.: Профессия, 2005.-414 с. **Имеется в библиотеке**

2. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств. М.: «Колос», 2005.-766 с. **Имеется в библиотеке**

3. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М. Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий.-С.Пб.: РАПП, 2010.-669 с. **Имеется на кафедре**

4. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- С.Пб.: ГИОРД, 2004.-488 с. **Имеется в библиотеке**

б) дополнительная литература

1. Маршалкин Г.А. Производство кондитерских изделий. – М.: Колос, 1994. – 272 с. **Имеется в библиотеке**

2. Лунин Т.Г., Драгилев А.И., Черноиванник А.Я. Технологическое оборудование предприятий кондитерской промышленности. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 383 с. **Имеется на кафедре**

3. Сборник технологических инструкций и хлебобулочных изделий.- М.:Прейскурант, 1989.- 494с. **Имеется на кафедре.**

11.Материально-техническое обеспечение практики:

- Технически укомплектованная производственно-техническая лаборатория предприятия;

- Действующее производственное оборудование и действующее производство

-кабинет дипломного проектирования;

-кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия;

-учебно-производственный центр ГГНТУ.

-Схемы комплексно-механизированных и поточно-механизированных линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.

-Схемы комплексно-механизированных и поточно – механизированных линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.

-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;
- -белизномер 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 НІТАСНІ
- - электродуховка КОМФОРТ

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»  / Джамалдинова Б.А./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»  / Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./