Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минцаев Магомед Шавалович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.11.2023 08:31:14
Уникальный программный ключ:
236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f96e430466

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
И.Г. Гайрабеков
_____
«_02_» ___09___ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

(***производственная общетехническая***)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Грозный -2021

1. Цели практики

Целями производственной общетехнической практики является развитие у студентов практических умений и навыков профессиональной деятельности, а также формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

2. Задачи практики

– ознакомление с принципом действия и правилами эксплуатации основного технологического, транспортного и энергетического оборудования;

– ознакомление с основными принципами расчета технологического оборудования;

– изучение прогрессивных методов эксплуатации оборудования и инженерных систем ведения технологических процессов;

– ознакомление студентов с системами вентиляции, аспирации и кондиционирование воздуха;

– изучение систем электроснабжения, холодоснабжения и теплоснабжение предприятия;

– усвоение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности участков предприятия;

– ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации;

– ознакомление с основными требованиями экологической безопасности предприятия.

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

Производственная общетехническая практика. Способы проведения производственной практики: стационарный и выездной. При стационарном способе практика может проводиться на кафедре или на действующем предприятии города Грозного.

4. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Производственная общетехническая практика базируется на освоении таких дисциплин как «Прикладная механика», «Тепло- и хладотехника», «Введение в технологию продуктов питания», и других дисциплин, предшествующих производственной общетехнической практике.

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

Прохождение данной практики необходимо как предшествующей для изучения таких дисциплин как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование отрасли», «Безопасность жизнедеятельности» и др.

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

УК-6-Способен управлять своим времени, выстраивать реализовывать 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.

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

5.2 В результате прохождения данной производственной практики обучающийся приобретает следующие практические навыки и умения:

- использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач;
- эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
- работать с контрольно-измерительными, регулирующими и предохранительными приборами и устройствами;
- участие в организации и расстановке рабочих мест по сменам;
- контроль соблюдения санитарно-технического режима предприятия;
- составления экологического паспорта предприятия.

6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет __6__ зачетных единиц,

продолжительность __4__ недель, __216__ часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и общее знакомство с предприятием	Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия **6 часов**	Устный опрос
2.	Изучение технологического оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации **36 часов**	Контроль в виде ситуационных задач
3.	Ознакомление с контрольно-измерительными приборами и системой автоматики	Получение умений и навыков по контролю работы контрольно-измерительных приборов **36 часов**	Контроль усвоения материала
4.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	Изучение правила приемки условий и сроков хранения сырья. **24 часов**	Проверка собранного материала
5.	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	Получение умений и навыков, по соблюдению технологических параметров **24 часов**	Проверка собранного материала
6.	Работа в качестве дублера	Самостоятельная работа	Контроль умений и

	мастера смены/ механика	**24 часов**	навыков
7.	Ознакомление с технологическими и должностными инструкциями, с правилами техники безопасности и противопожарной безопасности. Получения навыков контроля соблюдения санитарно-технического режима	Получение умений и навыков по контролю соблюдения санитарно-технических режимов предприятия **24часов**	Контроль руководителя практики от предприятия знаний по охране труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии
8.	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации **24часов**	Характеристика выполнения индивидуального плана
9.	Оформление отчета	Подготовка отчета по практике **16часов**	Проверка готового отчета руководителем от кафедры
	Заключительный этап	Защита отчета по практике **2 часов**	Комиссионный прием отчетности
	Итого:	**216часов**	

7. Формы отчетности по практике

Форма итоговой аттестации по учебной практике-защита отчета на (экзамен).

8. Оценочные средства (по итогам практики)

Вопросы к защите отчета по практике

1. Общая характеристика предприятия бродильных или безалкогольных напитков.
2. Краткая история развития предприятия, его сырьевая производственная база.
3. Ассортимент выпускаемой готовой продукции.
4. Результаты оценки качества продукции завода на конкурсах, выставках, дегустациях.
5. Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов и типов продукции завода, их описание.
6. Цех переработки первичного сырья.
7. Техническая характеристика и режим работы поточных линий и отдельных видов оборудования.

8. Особенности компоновки дробильно-прессового оборудования.

9. Оборудование для замера виноматериалов.

10. Внутрицеховые транспортные устройства и механизмы.

11. Характеристика емкостей для хранения виноматериалов.

12. Общая характеристика насосных станций.

13. Автоматические линии розлива, их техническая характеристика и режим работы.

14. Характеристика помещений и производственных участков.

15. Описание технологических приемов получения газированных безалкогольных напитков.

16. Электроснабжение. Краткая характеристика системы электроснабжения предприятия.

17. Устройство трансформаторной подстанции и распределительных приспособлений.

18. Характеристика электродвигателей, установленных на основном технологическом оборудовании.

19. Пароснабжение. Характеристика котельных агрегатов и вспомогательных устройств.

20. Параметры пара (температура, давление).

21. Способы очистки умягчения воды.

22. Снабжение горячей водой.

23. Котельная предприятия, марки котлов и производительность.

24. Основные потребители тепла и пара, параметры теплоносителя в них и его удельный расход.

25. Водоснабжение. Источники снабжения предприятия водой.

26. Водонасосная станция и участок водоочистки.

27. Канализация. Схема устройства заводской канализации.

28. Характеристика очистных сооружений.

29. Холодильно-компрессорное хозяйство, потребители холода и режимы их работы.

30. Ремонтно-механическое хозяйство.

8.2 Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Заключительным этапом производственной общетехнической 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 учебной практики от предприятия.

В день защиты готовый отчет предоставляется руководителю от университета. Отчет составляется в соответствии с установленными требованиями к оформлению.

«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, оформление отчета соответствует требованиям выпускающей кафедры, но не имеют место некоторые неточности.

«Оценка удовлетворительно» выставляется студенту:

-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 отчета соответствуют требованиям выпускающей кафедры, но не имеют некоторые неточности.

«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. Помозова Производство кваса и безалкогольных напитков: Учебное пособие.-СПб: ГИОРД, 2006-192с.:ил (имеется на кафедре).

2. Саришвили Н.Г. Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству безалкогольной продукции. – М.: Пищепромиздат. 2000. – 278 с. (имеется на кафедре).

3. Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 200 с.

4. Алексеев Г.В. Возможности новых технических решений для газонасыщения безалкогольных напитков : монография / Алексеев Г.В., Башева Е.П.. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 120 c. — ISBN 978-5-4497-0413-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS :

[сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91115.html (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/91115Алексеев Г.В. Возможности новых технических решений для газонасыщения безалкогольных напитков: монография / Алексеев Г.В., Башева Е.П.. — Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 120 с. — ISBN 978-5-4497-0413-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91115.html (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/91115.

5. Данина М.М. Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод: учебно-методическое пособие / Данина М.М., Радионова И.Е.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2016. — 48 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/67279.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-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 HL-T

-фотоэлектроколориметр ТУР-KFS-2

-кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия.

СОСТАВИТЕЛЬ:

И.о. ассистента кафедры «ТПП и БП» /Насарова Э.С./

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей кафедрой «ТПП и БП» /Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР /Магомаева М.А./