

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцва М.Михел Шаралович

Должность: Ректор

Дата подписания: 2026.02.09 18:48

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени академика М.Д. Миллионщикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

(учебная ознакомительная)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки

2026

Грозный – 2026

1. Цели практики

Целями учебной ознакомительной практики являются получение первичных профессиональных умений и навыков в сфере профессиональной деятельности, закрепление и обобщение теоретических знаний студента, формирование у них универсальных и общепрофессиональных компетенций.

2. Задачи практики

-изучение принципа действия основного оборудования для транспортирования, хранения сырья и подготовки его к производству, применяемого в технологии данного предприятия;

-изучение основных стадий производства и технологического оборудования для безалкогольных напитков;

-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 профессиональной деятельности.

- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции.

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

Практика учебная, ознакомительная. Способы проведения учебной практики: стационарный и выездной. При стационарном способе практика может производиться на кафедре или на действующем предприятии города Грозный.

4. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Учебная, ознакомительная практика базируется на освоении таких дисциплин как «Введение в направление подготовки», «Основные тенденции развития пищевой промышленности в России и за рубежом», «Введение в технологии пищевых продуктов», «Управление персоналом».

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

Прохождение данной практики необходимо как предшествующей для изучения таких дисциплин как «Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы пищевых продуктов», «Экология» 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 временем, 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;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1-Способен применять информационную и коммуникационную культуру и

технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

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

- обеспечивать реализацию технологического процесса в соответствии с требованиями нормативной документации;
- обеспечивать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- приобретение производственных навыков эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- контроль соблюдения требований санитарных норм и правил внутреннего распорядка.

6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 3 зачетных единиц,

Продолжительность 2 недели, 108 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	Устный опрос
		6 часов	
2.	Изучение приема, хранения и подготовки сырья к производству	Получение умений и навыков, сбор информации	Проверка собранного материала
		12 часов	
3.	Изучение технологического процесса и оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации	Контроль в виде ситуационных задач
		36 часов	
4.	Работа в качестве дублера Купажист/оператор	Самостоятельная работа-	Контроль умений и навыков
		36 часов	
5.	Обработка и систематизация материала	Подготовка отчета по практике	Проверка готового отчета руководителем
		18 часов	
6.	Заключительный этап	Защита отчета по практике	Комиссионный прием отчетности
	Итого:	108 часов	

7. Формы отчетности по практике

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

8. Оценочные средства (по итогам практики)

8.1 Вопросы к защите отчета по практике

- Основные тенденции развития пищевой отрасли в России и зарубежом.
- Краткая история развития предприятия, его современная производственная база, ассортимент выпускаемой продукции.
- Общая характеристика завода безалкогольных напитков. Перечислите основные и вспомогательные цеха на предприятии.
- Назначение основных цехов (разъяснение по отделениям и их увязка).
- Назначение вспомогательных цехов (разъяснение по отделениям и их

увязка).

6. Санитарно-технические требования к условиям производства.
7. Техничко-эксплуатационная безопасность оборудования в цеху.
8. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
9. Перечислите вспомогательное сырьё для приготовления безалкогольного напитка. Требование к хранению и транспортировке.
10. Нормативная сопроводительная документация при приеме сырья.
11. Водоподготовительное отделение: стадии очистки воды.
12. Требования к качеству воды.
13. Приготовление сахарного сиропа, требования к качеству.
14. Купажное отделение и его оборудование.
15. Приготовление купажного сиропа. Способы приготовления купажей.
16. Процесс пастеризации; при каких параметрах протекает?
17. Основные технологические линии производства готовой продукции.
18. Процесс сатурации, параметры. Станция газификации.
19. Технохимический контроль технологического процесса.
20. Источники тепло-и холодоснабжения предприятия.
21. Правила по технике безопасности (ТБ) и промышленной санитарии (ПС) в складах.
22. Виды сырья, применяемых на предприятии.
23. Требований, предъявляемые к качеству сырья. Условия и сроки хранения сырья.
24. Организация приемки сырья. Оформление документации по учету движения сырья.
25. Выявление влияния процессов, происходящих при хранении и подготовке сырья, на качество выпускаемых изделий.
26. Проведение технохимического контроля сырья.
27. Применение мер по снижению потерь сырья.
28. Организация баллоного и безбаллонного способов хранения CO₂.
29. Эксплуатация и обслуживание оборудования складов.
30. Проведение санитарной обработки оборудования и помещений складов.

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

Заключительным этапом учебной 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.

Итоги защиты отчета по учебной практике оцениваются в виде «зачтено» или «не зачтено». Отчетность по практике учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

«Зачтено» 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;

- 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 имеют место некоторые неточности.

-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 соответствует требованиям выпускающей кафедры, но имеют некоторые неточности.

«Не зачтено» 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. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств. – М.: «Колос». 2005. – 766с. (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. Радионова И.Е. Технология производства безалкогольных напитков и кваса: учебное пособие / Радионова И.Е. — Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. — 105 с. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/65301.html>

5. 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 с. — ISBN 978-5-4497-0413-9. // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS :— URL: <https://www.iprbookshop.ru/91115.html>

6. 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>

10. Материально-техническое обеспечение практики

-учебная лаборатория кафедры «Технология продуктов питания и бродильных производств»;

-производственно-техническая лаборатория предприятия;

-кабинет дипломного проектирования;

-кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия.

Составитель:

Доцент кафедры «ТПП и БП»



/ Ферзаули А.И./

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



/Ферзаули А.И./

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./