

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.12.2024 20:39:19

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

«Грозненский государственный нефтяной технический университет имени академика М.Д. Миллионщикова»



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков

2024г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

*(учебная ознакомительная)*

### Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

### Направленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация

*Бакалавр*

Год начала подготовки: 2024

## **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, 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 профессиональной деятельности.

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

Практика учебная, ознакомительная. Способы проведения учебной практики: стационарный и выездной. При стационарном способе практика может проводиться 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», «Сырьевые ресурсы отрасли».

Практика имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязи 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-3- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и 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:

- хранения сырья и подготовки его к производству, применяемых в технологии данного предприятия;

- приготовления хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов, разделки теста для хлебобулочных изделий и формования кондитерских изделий;
- отделка поверхности изделий перед процессом выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- приобретение производственных навыков эксплуатации оборудования и инженерных систем при ведении технологических процессов;
- 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 работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | Формы 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                           |
|     |                                                                                                        | <b>6 часов</b>                                                                             |                                        |
| 2   | Изучение приема, хранения и подготовки сырья к производству                                            | Получение умений и навыков, сбор информации                                                | Проверка собранного материала          |
|     |                                                                                                        | <b>12 часов</b>                                                                            |                                        |
| 3   | Изучение технологического процесса и оборудования                                                      | Получение умений и навыков, сбор информации                                                | Контроль в виде ситуационных задач     |
|     |                                                                                                        | <b>36 часов</b>                                                                            |                                        |
| 4   | Работа в качестве дублера тестовода/пекаря                                                             | Самостоятельная работа-                                                                    | Контроль умений и навыков              |
|     |                                                                                                        | <b>36 часов</b>                                                                            |                                        |
| 5   | Обработка и систематизация материала                                                                   | Подготовка отчета по практике                                                              | Проверка готового отчета руководителем |
|     |                                                                                                        | <b>18 часов</b>                                                                            |                                        |
| 6   | Заключительный этап                                                                                    | Защита отчета по практике                                                                  | Комиссионный прием отчетности          |
|     | <b>Итого:</b>                                                                                          | <b>108 часов</b>                                                                           |                                        |

## **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**

1. Основные тенденции развития пищевой отрасли в России и зарубежом.
2. Общая характеристика предприятия: краткая история развития предприятия, его современная производственная база, ассортимент выпускаемой продукции, производительность и перспективы развития.
3. Режим работы предприятия и график работы печей.
4. Основные и вспомогательные цехи, их расположение, взаимная увязка.
5. Основные технологические линии производства изделий
6. Склады основного и дополнительного сырья.
7. Виды сырья, его технологическое назначение, способы доставки, правила, режим и сроки хранения.
8. Источники снабжения предприятия сырьем и материалами.
9. Требования к качеству основного сырья и материалов.
10. Основное и вспомогательное оборудование склада хранения сырья.
11. Требования техники безопасности при работе в складах.
12. Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов продукции.
13. Схема управления предприятия.
14. Система отопления, вид и параметры теплоносителя.
15. Источники тепло- и холодоснабжения предприятия.
16. Водоснабжения предприятия: схемы забора и разбора воды.
17. Безопасная эксплуатация компрессорных установок.
18. Электроснабжение предприятия.
19. Снабжение предприятия сжатым воздухом.
20. Экологическое защита предприятия.

## **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 место 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. 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. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- С.Пб.: ГИОРД, 2004.-488 с.
5. Сборник технологических инструкций и хлебобулочных изделий.- М.:Прейскурант, 1989.- 494с.
6. Лабораторный практикум по курсу «Технология пищевых производств малых предприятий» : учебное пособие / З.А. Канарская и др... — Казань :

Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 136 с. — ISBN 978-5-7882-0988-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : сайт. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62479.html> (дата обращения: 20.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Жаркова И.М. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учебное пособие / Жаркова И.М., Малютина Т.Н., Литвяк В.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-438-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : сайт. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95366.html> (дата обращения: 20.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

## **10. Материально-техническое обеспечение практики**

Материально-техническое обеспечение включает:

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

**Разработчик:**

Старший преподаватель кафедры «ТПП и БП»



Газиева М.Ш.

**СОГЛАСОВАНО:**

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



Джамалдинова Б.А.

Директор ДУМР



Магомаева М.А.