

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.12.2024 20:59:18

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc079718681b5825f9c4704c

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Грозненский государственный нефтяной технический университет

М.Д. Миллионщикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

производственная практика

(производственная общетехническая)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2024

Грозный-2024

1. Цели практики

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

Задачи практики

Задачи производственной общетехнической практики:

- ознакомление с правилами эксплуатации технологического и транспортного оборудования;
- формирование навыков схематического изображения систем водо-, энергоснабжения и теплоснабжения предприятия;
- аттестация рабочих мест технологического процесса;
- приобретение навыков соблюдения техники безопасности на рабочих местах.

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

Практика производственная технологическая. Способы проведения производственной практики: стационарный и выездной. При стационарном способе практика может проводиться на кафедре или на действующем предприятии города Грозный.

3. Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра

Производственная общетехническая практика базируется на освоении таких дисциплин, как «Прикладная механика», «Теплотехника и хладотехника», «Электротехника и электроника».

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 предприятий», «Введение в технологию продуктов питания».

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 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;

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):

ОПК-1- Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-3- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

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

- использованию знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач;
- эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
- работе с контрольно-измерительными, регулирующими и предохранительными приборами и устройствами;
- участия в организации и расстановке рабочих мест по сменам;
- контролю соблюдения санитарно-технического режима предприятия;
- составлению экологического паспорта предприятия.

6. Структура и содержание практики

Объем практики составляет 6 зачетных единиц,
Продолжительность 4 недели, 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	Устный опрос
		6 часов	
2.	Изучение технологического оборудования	Получение умений и навыков, сбор информации	Контроль в виде ситуационных задач
		36 часов	
3.	Ознакомление с контрольно-измерительными приборами и системой автоматики	Получение умений и навыков по контролю работы контрольно-измерительных приборов	Контроль усвоения материала
		36 часов	
4.	Ознакомление с организацией складов хранения сырья	Изучение правила приемки условий и сроков хранения сырья.	Проверка собранного материала
		24 часов	
5.	Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции.	Получение умений и навыков, по соблюдению технологических параметров	Проверка собранного материала
		24 часов	
6.	Работа в качестве дублера мастера смены/ механика	Самостоятельная работа	Контроль умений и навыков
		24 часов	

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

7. Формы отчетности по практике

Форма итоговой аттестации по производственной общетехнической практике-защита отчета (экзамен).

1. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
2. Охарактеризуйте технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
2. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции.
3. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция.
4. Какое оборудование используется на предприятии.
5. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
6. Какова степень автоматизации на предприятии.
7. Описание схем и характеристика оборудования.
8. Электроснабжение. Краткая характеристика системы электроснабжения предприятия.
9. Устройство трансформаторной подстанции и распределительных приспособлений.
10. Характеристика электродвигателей, установленных на основном технологическом оборудовании.

11. Пароснабжение. Характеристика котельных агрегатов и вспомогательных устройств.
12. Параметры пара (температура, давление).
13. Снабжение горячей водой.
14. Котельная предприятия, марки котлов и производительность.
15. Водоснабжение. Источники снабжения предприятия водой.
16. Водонасосная станция и участок водоочистки.
17. Канализация. Схема устройства заводской канализации.
18. Холодильно-компрессорное хозяйство, потребители холода и режимы их работы.
19. Ремонтно-механическое хозяйство.
20. Оборудование хранилищ готовой продукции и экспедиций.

8. Оценочные средства (по итогам практики)

8.1 Вопросы к защите отчета по практике

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

Заключительным этапом производственной 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 производственной 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 производственной практике оцениваются в виде «зачтено» или «не зачтено». Отчетность по практике учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

«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, но в оформлении имеет место отклонение от требований выпускающей кафедры;

«Оценка удовлетворительно» 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 некоторых разделов не соответствуют требованиям выпускающей кафедры.

«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. 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. Пономарева Е.И. Технология отрасли: технология макаронного производства : лабораторный практикум. Учебное пособие / Пономарева Е.И., Малютин Т.Н.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-00032-386-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88440.html> (дата обращения: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
7. Жаркова И.М. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учебное пособие / Жаркова И.М., Малютин 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: 07.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
8. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.. — Воронеж : Воронежский

государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64415.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 – технологическая лаборатория
3. Аудитория 1 – 31 укомплектована проектором и компьютером.
4. Схемы комплексно-механизированных и поточно-механизированных линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.
5. Схемы комплексно-механизированных и поточно – механизированных линий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.
6. Учебная лаборатория, оборудованная следующими приборами и инвентарем:
 - сушильный шкаф СЭШ – 3М;
 - прибор ИДК-3М;
 - прибор ИПМ-1;
 - диафанаскоп ДСЗ-2М;
 - аквадистилятор;
 - рефрактометр ИРП-454 Б2М;
 - белизномер СКИБ-М –фотоэлектроколориметр КФК-2-УХЛ 4.2;
 - титровальная установка;
 - весы электронные 8С0иТ;
 - весы технические ВЛТ-200;
 - печь лабораторная CAUTION;
 - лабораторная тестомесильная машина;
 - прибор для определения пористости хлеба;
 - мельница лабораторная ЛМТ-1;
 - автоматическая хлебопечка HITACHI
 - электродуховка КОМФОРТ
 - кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия.

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры «ТПП и БП»



М.Ш. Газиева

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»



Б.А. Джамалдинова

Директор ДУМР



М.А. Магомаева