

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минин М.И. Шаломин

Должность: Ректор

Дата подписания: 2026.03.07

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafdc22836b21db52dbc07971a86865a5825f9fa4304cc

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГРОЗНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени академика М.Д. Миллионщикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(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

2026

Грозный-2026

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, регулируемыми 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 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	Получение умений и навыков, по соблюдению технологических параметров 24 часов	Проверка собранного материала
6.	Работа в качестве дублера мастера смены/механика	Самостоятельная работа 24 часов	Контроль умений и навыков
7.	Ознакомление с технологическими и должностными инструкциями, с правилами техники безопасности и противопожарной безопасности. Получения навыков контроля	Получение умений и навыков по контролю соблюдения санитарно-технических режимов предприятия	Контроль руководителя практики от предприятия знаний по охране труда, техники безопасности и пожарной

	соблюдения санитарно-технического режима предприятия	24часов	безопасности на предприятии
8.	Выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа и сбор информации	Характеристика выполнения индивидуального
		24часов	
9.	Оформление отчета	Подготовка отчета по практике	Проверка готового отчета руководителем от кафедры
		16часов	
10.	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).

8. Оценочные средства (по итогам практики)

8.1 Вопросы к защите отчета по практике

- Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
- Охарактеризуйте технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
- Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции.
- Техническая характеристика и режим работы поточных линий и отдельных видов оборудования.
- Характеристика помещений и производственных участков.
- Описание технологических приемов получения готового изделия.
- Санитарные правила для предприятий.
- Аппаратурно-технологические схемы производства основных видов и типов продукции завода, их описание.
- При каких условиях и режимах хранится готовая продукция.
- Какое оборудование используется на предприятии.
- Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
- Какова степень автоматизации на предприятии.
- Описание схем и характеристика оборудования.
- Электроснабжение. Краткая характеристика системы электроснабжения предприятия.
- Устройство трансформаторной подстанции и распределительных приспособлений.
- Характеристика электродвигателей, установленных на основном технологическом оборудовании.
- Пароснабжение. Характеристика котельных агрегатов и вспомогательных устройств.
- Параметры пара (температура, давление).
- Снабжение горячей водой.
- Котельная предприятия, марки котлов и производительность.
- Водоснабжение. Источники снабжения предприятия водой.
- Водонасосная станция и участок водоочистки.
- Канализация. Схема устройства заводской канализации.

23. Холодильно-компрессорное хозяйство, потребители холода и режимы их работы.
24. Ремонтно-механическое хозяйство.
25. Оборудование хранилищ готовой продукции и экспедиций.

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 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 соответствует 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., Малютина Т.Н.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-00032-386-1. — Текст : электронный // ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88440.html>
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 // ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95366.html>
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 // ЭБС IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64415.html>

10. Материально-техническое обеспечение практики

1. Действующее производственное оборудование и действующее производство.
2. Технически укомплектованная производственно-техническая лаборатория.
3. Аудитории 2-02, 2-03 укомплектованы 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;
 - 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
 - кабинет по охране труда и технике безопасности предприятия.

Составитель:

Доцент кафедры «ТПП и БП»

 / Джамалдинова Б.А./

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»

 /Ферзаули А.И./

Директор ДУМР

 /Магомаева М.А./