

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.01.2025 10:59:32  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА) ПРАКТИКИ**

для направления 19.03.02 -«Продукты питания из растительного сырья»

по профилю Технология бродильных производств и виноделие


факультет Технологический,

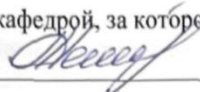
кафедра Технологии пищевых продуктов, общественного питания и товароведения

Форма обучения очная, очно-заочная, курс 4 семестр 8

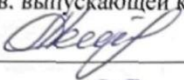
заочная курс 5, семестр 10

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению и профилю подготовки 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья», с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки «Технология броидильных производств и виноделие».

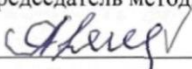
Разработчик  Исламов М.Н., к.т.н., доцент  
« 13 » 09. 2023.

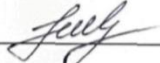
Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль)  
 ✓ А.Ф. Демирова, д.т.н., профессор


Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ  
от 20.09.2023 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)  
 А.Ф. Демирова, д.т.н., профессор  
« 20 » 09. 2023.

Программа одобрена на заседании методического Совета технологического факультета от  
« 21 » 09. 2023, протокол № 1

Председатель методического Совета технологического факультета  
 Л.Р. Ибрагимова, к.т.н., доцент  
« 21 » 09. 2023.

Декан факультета  ✓ Ф.Ш. Азимова

Начальник УО  Э.В. Магомаева

И.о. ректора  Н.Л. Баламирзоев

## **1. Цели производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики**

Производственная (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа) практика (далее - практика) организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков, а также на закрепление и углубление полученных знаний, умений обучающихся на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе.

## **2. Задачи производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

Основными задачами преддипломной практики являются:

- ознакомление с производственным процессом на предприятиях отрасли;
- углубление теоретической подготовки обучающегося;
- изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции;
- приобретение практических навыков организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определения резервов повышения эффективности работы предприятия;
- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и иных вопросов;
- изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

## **3. Место производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики в структуре ОПОП**

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика входит в обязательную часть учебного плана Блока 2 – Практики.

Она находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП, а также с учебной, производственной (технологической), производственной (организационно-управленческой) практиками, содержание которых служит базой для освоения данной практики.

Для успешного прохождения этой практики обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин:

- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов;
- процессы и аппараты пищевых производств;
- пищевая микробиология;
- пищевая химия;
- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;
- ведение в технологию продуктов питания;
- технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья;
- системы управления технологическими процессами и информационные технологии;
- системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- общая технология продуктов питания из растительного сырья;
- технология бродильных производств;

- методы исследования свойства сырья и готовой продукции;
- теххимический контроль и учет на предприятиях отрасли;
- технологическое оборудование предприятий отрасли;
- физико-химические и биотехнологические основы производства напитков;
- экономика и управления предприятием;  
технология вина, технология пива;
- мембранные технологии в бродильных производствах и виноделии;
- основы расчета и проектирования оборудования

Прохождение преддипломной практики является основой для последующего выполнения выпускной квалификационной работы и подготовки к итоговой (государственной итоговой) аттестации.

#### **4. Форма проведения производственной (преддипломная, научно-исследовательская работа) практики**

Преддипломная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах на базе современных предприятий.

Преддипломной практикой обучающихся руководят преподаватели от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

Форма проведения преддипломной практики - заводская.

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «ДГТУ» перед ее началом консультирует обучающихся о выполнении заданий программы практики и написанию отчета, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики.

#### **5. Место и время проведения производственной (преддипломной, научно-исследовательская работа) практики**

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Место прохождения производственной (преддипломной) практики выбирается обучающимся из числа баз практики, предложенным университетом (организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми предприятиями (организациями) РД: ОАО «Дербентский коньячный комбинат», ОАО «Дербентский завод игристых вин», ООО Махачкалинский пивоваренный завод «Порт-Петровск», ООО «ИРИБ».

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной, в том числе научно-исследовательская работа) практики**

Бакалавр по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после прохождения преддипломной практики должен обладать следующими *общекультурными (ОК), общепрофессиональными (ОПК) и профессиональными (ПК) компетенциями:*

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименования показателя оценивания (показателя достижения заданного уровня освоения компетенций)
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики поиска, сбора и обработки информации;</li> <li>- актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- метод системного анализа.</li> </ul> <p>УК-1.2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики поиска, сбора и обработки информации;</li> <li>- осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач.</li> </ul> <p>УК-1.3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации;</li> <li>- методикой системного подхода для решения поставленных задач.</li> </ul>
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продукции броидильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ПК-1.3. Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p> <p>ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции броидильных производств и виноделия</p> <p>ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции броидильных производств и виноделия</p>
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	<p>ПК-2.1. Организовывает технологический процесс производства продукции броидильных производств и виноделия</p> <p>ПК-2.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов</p> <p>ПК-2.3. Определяет потребность в</p>

		средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продукции бродильных производств и виноделия
--	--	--

### 7. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа).

Структура и содержание преддипломной практики представлена в таблице 2:

Таблица 2. Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая самостоятельную работу студентов (в часах)		Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5
	<b>Подготовительный:</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	
1	Общее ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности,	2	16	Устный опрос по материалам для отчета
2	Знакомство с правилами производственной санитарии, внутреннего распорядка, знакомство с коллективом.		16	Устный опрос для отчета
	<b>Производственный:</b>	<b>2</b>	<b>268</b>	
3	Изучение общей организационной структуры предприятия, отдельных его подразделений; сбор материала о почвенно-климатических условиях данной зоны, средних годовых температурах, преимущественном направлении ветров, величине осадков, времени начала и окончания заморозков; сбор материала по сырьевой зоне, источниками снабжения энергией; знакомство с генеральным планом предприятия, его санитарно-защитной зоной, плотностью застройки, логикой расположения основных и вспомогательных цехов, коммуникациями предприятия, основными грузовыми и людскими потоками, увязкой генерального плана с другими промышленными объектами, основными транспортными магистралями.	2	30	Устный опрос по материалам для отчета
4	Работа над индивидуальным заданием по практике, связанном с темой дипломной работы (научно-исследовательская работа)		38	Устный опрос по материалам

	– сбор материала, анализ, работа с научной литературой, экспериментальная работа			для отчета
5	Ознакомление с работой основных производственных цехов; изучение режимов операций технологического процесса; новых видов оборудования (сконструированных на заводе или импортных), схем коммуникации нового оборудования и монтажа его узлов; изучить схемы автоматических контрольно-измерительных и регулирующих приборов, составить описание их работы, определить параметры и точки технологического процесса, подлежащие регулированию и контролю, данные об аварийных блокировках технологического оборудования; сбор данных об отходах и потерях сырья и материалов на технологических операциях, а также собрать материал об утилизации отходов и производстве из них дополнительной пищевой продукции.		60	Устный опрос по материалам для отчета
6	Ознакомление с работой вспомогательных цехов и служб (котельная, мехмастерские, электроцех, трансформаторная, компрессорная, спиртохранилище, складское хозяйство и др.) изучение ориентировочной потребности в электроэнергии на технологические нужды, на нужды котельной и системы водоснабжения предприятия, на ремонтно-механические мастерские и холодильные установки; холодильные установки, имеющиеся на предприятии, их сравнительная характеристика, указать методику подбора холодильной машины, какие холодильные агенты используют на данном предприятии; изучение нормативной документации по обеспечению нормальных технологических, санитарно-технических условий эксплуатации предприятия, официально регламентирующую эти условия; знакомство с постановкой вопросов гражданской обороны на данном предприятии		60	Устный опрос по материалам для отчета
7	Ознакомление с работой заводской лаборатории; указать точки теххимического и микробиологического контроля, отметив объекты контроля, периодичность и методы его осуществления		50	Устный опрос по материалам для отчета
8	Ознакомление с работой администрации и структурой управления на заводе, с технико-экономическими показателями		30	Устный опрос по материалам

	предприятия, (годовой выпуск продукции в натуральном и денежном выражении; полная себестоимость товарной продукции; полная себестоимость единицы основных видов товарной продукции, прибыль; численность промышленно-производственного персонала, в том числе рабочих; основные производственные фонды; удельные капиталовложения на единицу производственной мощности и на 1 руб. товарной продукции; срок окупаемости капиталовложений; рентабельность предприятия и т.д.)			для отчета
	<b>Заключительный:</b>		<b>20</b>	
9	Оформление отчета и его защита		20	Защита отчета
	<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>320</b>	<b>324</b>

### 8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые во время производственной (преддипломной) практики.

На производственной (преддипломной, научно-исследовательская работа) практике обучающийся может выполнять должностные роли, работать в роли директора (зам. директора предприятия).

При прохождении преддипломной практики обучающиеся, имеющие темы выпускных квалификационных работ с разделом НИР выполняют экспериментальные работы, согласно индивидуального задания, готовят макеты, стенды, гербарии и образцы сырья и материалов, используемые в бродильных производствах и виноделии. При этом применяются научно-исследовательские и научно-производственные технологии: беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

### 9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике.

Контрольные вопросы для проведения аттестации по разделам (этапам) практики, усваиваемые обучающимися самостоятельно приведены в таблице 3.

Таблица 3. Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе обучающегося

№№	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
	<b>Подготовительный:</b>	<b>34</b>		
	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на		История завода. Сырьевая база предприятия. Почвенно-климатические условия места расположения предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Правила ТБ на предприятии. Каковы причины случаев травматизма на	Сдать т/б и санитарный минимум зав. производством Изучить сырьевую базу предприятия.



	рабочем месте, инструктаж по санитарным требованиям		предприятия? Какие могут быть причины пожара на предприятии? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?	
	<b>Производственный:</b>	<b>270</b>		
			<p>Общая характеристика и структура предприятия. Технико-экономическое обоснование эффективного функционирования. Энергоснабжение, водоснабжение, сырьевая база. Генплан завода, характеристика основных, вспомогательных и подсобных цехов и участков, их взаимосвязь. Ассортиментный план выпуска продукции. Характеристика выпускаемой продукции и технологии ее производства. Характеристика основных видов сырья, используемого в производстве. Технологические схемы производства продукции на предприятии. Характеристика основных процессов технологических схем производства продукции по ассортименту. Система менеджмента качества и безопасности выпускаемой продукции. Технологический и микробиологический контроль производства, объекты и методы техно-химического контроля. Наличие новых видов оборудования на предприятии. Описание схем автоматизации производственных процессов на предприятии. Характеристика потерь и отходов производства. Нормы потерь и отходов. Характеристика санитарно-защитной зоны, плотности застройки, коммуникаций предприятия. Возможные цели и направления реконструкции предприятия.</p>	<p>Составить схемы расположения технологического оборудования, изучить параметры обработки сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Составить описание схем автоматизации производственных процессов на предприятии. Изучить систему менеджмента качества выпускаемой продукции. Дать характеристик у потерь и отходов производства. Изучить нормы потерь и отходов. Составить возможные цели и направления реконструкции предприятия для повышения эффективности работы</p>
	<b>Заключительный:</b>	<b>20</b>		Подготовка отчета по практике
	<b>Итого:</b>	<b>324</b>		

## **10. Указание форм отчетности по практике**

Формой отчетности по преддипломной практике является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики.

К моменту окончания практики обучающиеся представляют руководителю от кафедры письменный отчет о ее прохождении в соответствии с настоящей программой, результаты анализа, выводы и предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятия.

Отчет по преддипломной практике представляется обучающимися на кафедру в установленные учебным графиком сроки.

**11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе).**

**12 . Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики.**

Рекомендуемая литература (основная и дополнительная) и источники информации

№	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Кол-во изданий	
					В библи	На кафедр
<b>Основная</b>						
1	Лк, пз	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства	В.Г. Тихомиров	М., 2007 Колос	10	2
2	Лк, пз	Технологическое оборудование винодельческого производства	Ц.Р.Зайчик	М.: КолосС, 2005	20	2
3	Лк, пз	Безалкогольные напитки: сырье, технология, нормативы	Шуманн Г.	С.-Пб: Профессия, 2004	10	1
4.	Лк, пз	Технологическое оборудование. Часть 1 Технологическое оборудование винодельческих предприятий	Ц.Р.Зайчик	М.: КолосС, 2007	2	2
5	Лк., пз.	Фундаментальные основы технологии продуктов питания	А.Ю. Просеков	Кемерово: КемГУ, 2019.-498 с. ISBN 978-5-83532-275-6,- Текст электр. //Лань:ЭБС. <a href="http://e.lanbook.com/book/12122">URL:http://e.lanbook.com/book/12122</a> <u>1</u> (дата обрац.: 15.05.2021)		
<b>Дополнительная</b>						
6	Пз	Порядок организации и программы всех видов практик для студентов по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»	Исламов М.Н.	Махачкала: ДГТУ, 2014	10	10
7	Лк.	Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания	Ибрагимов а Л.Р.	Махачкала: ДГТУ, 2019	10	10

**Периодические издания**

Питание и общество

Пищевая промышленность

Техника и технология пищевых производств

Хранение и переработка сельхозсырья

Виноградарство и виноделие

**Программное и коммуникационное обеспечение**

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронные базы данных предприятий питания России, стран СНГ и зарубежных государств, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций и др.

#### **Интернет – ресурсы:**

Научная электронная библиотека (НЭБ) Режим доступа <http://elibrary.ru>

ЭБС «БиблиоТех». Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>

[www.cnpre.spb.ru](http://www.cnpre.spb.ru) – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс]

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

