

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

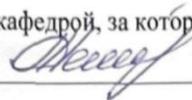
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ)**

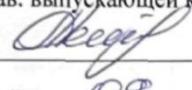
для направления 19.03.02 -«Продукты питания из растительного сырья»  
по профилю Технология бродильных производств и виноделие  
факультет Технологический,  
кафедра Технологии пищевых продуктов, общественного питания и товароведения  
Форма обучения очная, очно-заочная, курс 1 семестр 2  
заочная курс 2, семестр 4

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 бродильных производств и виноделие».

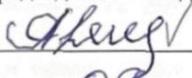
Разработчик  Исламов М.Н., к.т.н., доцент  
« 13 » 09. 2023.

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.

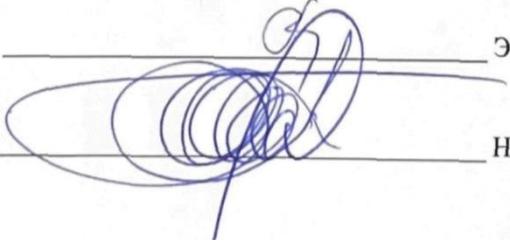
Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)  
 А.Ф. Демирова, д.т.н., профессор  
« 20 » 09. 2023.

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 учебной практики**

Учебная практика организуется и проводится с целью закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся, приобретения ими практических навыков и компетенций на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе.

## **2. Задачи учебной практики**

Основными задачами учебной практики являются:

- получение информации о будущей профессии;
- приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением и профилем подготовки бакалавра;
- получение необходимых сведений о компетенциях в сфере профессиональной деятельности.
- ознакомление с производственным процессом на предприятиях отрасли;
- углубление теоретической подготовки обучающегося;
- изучения структуры, системы менеджмента, органов управления предприятием;
- изучения ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства, технологических процессов.

## **3. Место учебной практики в структуре ОПОП**

Учебная 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 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:

- экономика;
- менеджмент;
- аналитическая химия;
- физико-химические методы анализа;
- введение в технологию продуктов питания;
- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов.

Прохождение учебной практики является основой для последующего выполнения курсовых работ, освоения новых дисциплин и подготовки к итоговой (государственной итоговой) аттестации.

## **4. Формы проведения учебной практики**

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

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

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 учебной практики**

Учебная практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Место прохождения учебной 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 учебной 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 учебной 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>
УК-2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач;</li> <li>- основные методы оценки разных способов решения задач;</li> <li>- действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность.</li> </ul> <p>УК-2.2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения;</li> <li>- анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов;</li> <li>- использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>УК-2.3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками разработки цели и задач проекта;</li> <li>- методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта;</li> <li>- навыками работы с нормативно-правовой документацией.</li> </ul>
УК-3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы и нормы социального взаимодействия;</li> <li>- основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.</li> </ul>

		<p>УК-3.2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе;</li> <li>- применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</li> </ul> <p>УК-3.3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде.</li> </ul>
УК-6	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы эффективного управления собственным временем; - основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни.</li> </ul> <p>УК-6.2. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно планировать и контролировать собственное время; - использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения.</li> </ul> <p>УК-6.3. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами управления собственным временем;</li> <li>- технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков;</li> <li>- методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни.</li> </ul>
ОПК-1	<p>ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.1. Использует информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-1.2. Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>ОПК-1.3. Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок</p>
ОПК-2	<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1. Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям</p> <p>ОПК-2.2. Систематизирует результаты научных исследований</p> <p>ОПК-2.3. Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной</p>

		<p>деятельности</p> <p>ОПК-2.4. Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.5. Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p> <p>ОПК-2.6. Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач</p>
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. Организует 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>

### 7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной (ознакомительной) практики составляет 6 зачетных единиц (216) часов.

Структура и содержание учебной (ознакомительной) практики приведены в таблице 2:

Таблица 2. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая самостоятельную работу студентов (в часах)		Формы текущего контроля
		Теоретические	Самостоятельная	

		занятия	работа	
	<b>Подготовительный:</b>			
1	Общее ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, правилами внутреннего распорядка, знакомство с коллективом	2	28	Устный опрос по материалам для отчета
2	Изучение общей организационной структуры предприятия, отдельных его подразделений		28	Устный опрос по материалам для отчета
	<b>Производственный:</b>			
3	Ознакомление с работой основных производственных цехов		46	Устный опрос по материалам для отчета
4	Ознакомление с работой вспомогательных цехов и служб (котельная, мехмастерские, электроцех, трансформаторная, компрессорная, спиртохранилище, складское хозяйство и др.)		42	Устный опрос по материалам для отчета
5	Ознакомление с работой заводской лаборатории		26	Устный опрос по материалам для отчета
6	Ознакомление с работой администрации и структурой управления на заводе		22	Устный опрос по материалам для отчета
	<b>Заключительный:</b>			
7	Оформление отчета и его защита		22	Защита отчета
	Итого	2	214	216

## 8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые во время учебной практики.

При прохождении учебной практики студенты выполняют экспериментальные работы согласно индивидуального задания: готовят макеты, стенды, образцы сырья и материалов, используемые в производстве продуктов переработки винограда. 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 учебной практике

Контрольные вопросы для проведения аттестации по разделам (этапам) практики, усваиваемым студентом самостоятельно приведены в таблице 3:

Таблица 3. Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе обучающегося

№№	Раздел (этап) практики	Трудоём-ность, ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
	<b>Подготовительный:</b>	<b>20</b>		
	Ознакомительная		История завода. Сырьевая база	Сдать т/б и

	лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, инструктаж по санитарным требованиям		предприятия. Почвенно-климатические условия места расположения предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Правила ТБ на предприятии. Причины случаев травматизма на предприятии. Причины пожара на предприятии. Опасные и вредные факторы производственной среды на рабочих местах	санитарный минимум зав. производством Изучить сырьевую базу предприятия.
	<b>Производственный:</b>	<b>176</b>		
			Общая характеристика и структура предприятия. Техничко-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. Система менеджмента качества и безопасности выпускаемой продукции. Технологический и микробиологический контроль производства, объекты и методы техно-химического контроля. Наличие новых видов оборудования на предприятии. Характеристика санитарно-защитной зоны, плотности застройки, коммуникаций предприятия.	Составить схемы расположения технологического оборудования, изучить параметры обработки сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Изучить систему менеджмента качества и безопасности выпускаемой продукции. Дать характеристик у потерь и отходов производства. Изучить нормы потерь и отходов. для повышения эффективности работы
	<b>Заключительный:</b>	<b>20</b>		Подготовка отчета по практике
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>		

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

Формой отчетности по учебной 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 и выводы.

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 учебной 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 библиотек	На кафедрах
<b>Основная</b>						
1	Лк, лб	Промышленное производство вина	П.Е.Баланов, И.В.Смотраева	СПб.: Университет ИТМО, 2016	-	5
2	Лк, пз	Технологическое оборудование винодельческого производства	Ц.Р.Зайчик	М.: КолосС, 2005	20	2
3	Лк, Лб	Технология виноградных вин	Г.Г. Валуйко	Ялта: ИВиВ Магарац, 2002	10	1
4	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/121221">URL:http://e.lanbook.com/book/121221</a>		
<b>Дополнительная</b>						
5	Лк., 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
6	Лк., пз.	Практическая микробиология виноделия	Бурьян Н.И.	Симферополь: Таврида, 2003.	-	2

### 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.cnre.spb.ru](http://www.cnre.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

