

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
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 (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ**

для направления 19.03.02 -«Продукты питания из растительного сырья»

по профилю Технология бродильных производств и виноделие

факультет Технологический,

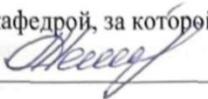
кафедра Технологии пищевых продуктов, общественного питания и товароведения

Форма обучения очная, очно-заочная, курс 2 семестр 4

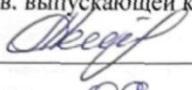
заочная курс 3, семестр 6

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».

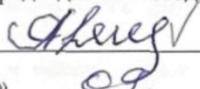
Разработчик  Исламов М.Н., к.т.н., доцент  
« 13 » 09. 2023.

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.

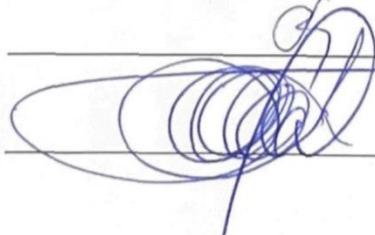
Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)  
 А.Ф. Демирова, д.т.н., профессор  
« 20 » 09. 2023.

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 (технологической) практики**

Учебная (технологическая) 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 учебной (технологической) практики**

Основными задачами учебной (технологической) практики являются:

- изучение общезаводского хозяйства, типового и специального технологического оборудования на предприятиях отрасли;
- углубление теоретической подготовки обучающегося;
- приобретение навыков практической деятельности;
- изучение технологии и оборудования;
- развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и иных вопросов;
- изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

### **3.Место учебной (технологической) практики в структуре ОПОП**

Учебная (технологическая) практика входит в обязательную часть учебного плана, блока 2 – Практики.

Учебная (технологическая) практика базируется на следующих дисциплинах ООП: инженерная и компьютерная графика, прикладная механика, тепло- и хладотехника, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, общая технология продуктов питания из растительного сырья, методы исследования свойств сырья и готовой продукции.

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

- электротехника и электроника;
- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов;
- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;
- микробиология;
- технология продуктов переработки винограда;
- пищевая микробиология;
- методы исследования свойств сырья и готовой продукции;
- физико-химические методы анализа.

### **4.Форма проведения учебной (технологической) практики**

Учебная (технологическая) 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.

Форма проведения учебной (технологической) 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 учебной (технологической) практики**

Учебная (технологическая) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Место прохождения 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).

Учебную (технологическую) практику студенты проходят на ведущих промышленных предприятиях отрасли, оснащенных современным технологическим оборудованием, необходимым для переработки сырья, обработки и розлива готовой продукции, производства слабоалкогольной, алкогольной продукции. 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».

Учебную (технологическую) практику проводят после 4 семестра. Продолжительность – 4 недели.

### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной (технологической) 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 (технологической) 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)
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 (технологической) практики

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

Структура и содержание учебной практики приведены в таблице 2

Таблица 2. Структура и содержание учебной (технологической) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая самостоятельную работу студентов (в часах)		Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Самостоятельная работа	
	<b>Подготовительный:</b>		<b>16</b>	
1	Общее ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, правилами внутреннего распорядка, знакомство с коллективом	-	16	Устный опрос по материалам для отчета
	<b>Производственный:</b>	<b>2</b>	<b>180</b>	
2	Изучение оборудования, используемого в основном производстве	-	36	Устный опрос по материалам для отчета
3	Практическое изучение поточных автоматизированных линий по	2	48	Устный опрос по материалам

	аппаратурно-процессуальным технологическим схемам			для отчета
4	Изучение средств и методов механизации и автоматизации производственных процессов		48	Устный опрос по материалам для отчета
5	Ознакомление с новыми видами техники и технологии		26	Устный опрос по материалам для отчета
6	Знакомство с организацией работы оборудования в вспомогательных цехах и службах		22	Устный опрос по материалам для отчета
	<b>Заключительный:</b>		<b>18</b>	
7	Оформление отчета и его защита		18	Защита отчета
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>214</b>	<b>216</b>

### 8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной (технологической) практике

При прохождении учебной (технологической) практики студенты выполняют экспериментальные работы, согласно индивидуального задания готовят макеты, стенды, и образцы сырья и материалов, используемые в производстве алкогольных напитков. 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 (технологической) практике

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>16</b>		
	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, инструктаж по санитарным требованиям		История завода. Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Правила ТБ на предприятии. Каковы причины случаев травматизма на предприятии? Какие могут быть причины пожара на предприятии? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?	Сдать т/б и санитарный минимум зав. производством Изучить сырьевую базу предприятия.
	<b>Производственный:</b>	<b>182</b>		
			Общая характеристика и структура предприятия. Энергоснабжение, водоснабжение, сырьевая база, характеристика основных, вспомогательных и	Составить схемы расположения технологического оборудования

			<p>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. 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>ния, 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. Составить возможные цели и направления реконструкции предприятия для повышения эффективности работы</p>
	<b>Заключительный:</b>	<b>18</b>		Подготовка отчета по практике
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>		

## **10. Формы промежуточной аттестации по итогам практики**

Формой отчетности по учебной (технологической) 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 учебной (технологической) 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 практики

Рекомендуемая литература (основная и дополнительная) и источники информации приведены в таблице 4.

### 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, 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/121221">URL:http://e.lanbook.com/book/121221</a>		
<b>Дополнительная</b>						
6	Пз	Порядок организации и программы всех видов практик для студентов по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», по профилю –«Технология безалкогольных напитков»	Исламов М.Н.	Махачкала: ДГТУ, 2014	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.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

