

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
УО «ГРОДНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Методические указания для студентов 5 курса специальности 1 – 49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья, специализации 1 – 49 01 01 02 Технология хлеба, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов

Гродно, 2018

УДК 664.6 (073)
ББК 36.83
П 78

Составители: ст. преподаватель Покрашинская А.В.

Рецензенты: Русина И.М., доцент кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья, к.б.н, доцент.

Программа преддипломной практики: методические указания для студентов 5 курса инженерно-технологического факультета специальности 1 – 49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья, специализации 1 – 49 01 01 02 Технология хлеба, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов / А.В. Покрашинская. – Гродно: УО «ГГАУ», 2018. – 15 с.

УДК 664.6 (073)
ББК 36.83
П 78

Обсуждено на заседании кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья (протокол № 10 от 25.05.2018 г.).

Одобрено и рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета (протокол № 9 от 31.05.2018 г.).

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели и задачи преддипломной практики	4
2 Организация проведения практики	5
2.1 Обязанности студента	5
3 Содержание практики	6
3.1 Общее знакомство с предприятие	6
3.2 Изучение деятельности основного производства	6
3.2.1 Склады сырья и подготовительное отделение.....	6
3.2.2 Отделение приготовления полуфабрикатов	6
3.2.3 Производственное отделение и цеха.....	6
3.2.4 Склад готовой продукции и экспедиция	7
3.2.5 Организация работы лаборатории.....	7
3.3 Изучение деятельности вспомогательных служб предприятия	7
3.3.1 Строительная часть	7
3.3.2 Теплоэнергетическая часть.....	7
3.3.2.1 Теплоснабжение	7
3.3.2.2 Холодоснабжение.....	7
3.3.2.3 Водоснабжение и канализация.....	7
3.3.2.5 Электроснабжение	8
3.3.2.5 Ремонтно-механические мастерские.....	8
3.3.3 Санитарно-техническое обеспечение.....	8
3.3.4 Охрана труда	8
3.4 Новое в технике и технологических процессах производства.....	7
4 Организация, экономика и планирование производства	7
5 Индивидуальное задание	9
6 Методические указания к составлению отчета	9
Список рекомендуемой литературы	11
Приложение.....	13

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Дипломное проектирование является заключительным этапом обучения студентов в вузе. Выполнение дипломного проекта систематизирует, закрепляет и расширяет теоретические и практические знания студентов по специальности, позволяет применить эти знания при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач.

Преддипломная практика проводится на предприятиях отрасли.

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических знаний студентов на основе изучения организации работы предприятия, приобретение навыков руководства производственными процессами, проведение анализа технологических схем производства продукции с последующим совершенствованием их при реконструкции. В задачи практики входит также сбор необходимых материалов для выполнения дипломного проекта.

По истечении времени практики студент должен уметь обосновать проведение реконструкции или строительства предприятия, изучить технологические схемы и режимы производства всех видов продукции, знать планирование и организацию производства, должностные обязанности ИТР, организацию работы вспомогательных служб завода.

По завершении практики студент должен уметь применять инженерные знания при сборе материала для выполнения дипломного проекта, анализировать и совершенствовать технологические схемы производства продукции, осуществлять компоновку технологического оборудования при реконструкции предприятия. Студент также должен уметь составлять технологический план производства, вести отчетность о расходе сырья, материалов и выхода готовой продукции.

Отличительной особенностью преддипломной практики является творческое применение теоретических и практических знаний, полученных в период обучения в университете, подборе материалов для выполнения дипломного проекта.

После окончания преддипломной практики студент должен

иметь представление:

о современных методах получения продуктов хлебопекарной, макаронной, кондитерской промышленности и пищевых концентратов;

о новых энергосберегающих технологиях производства хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов;

знать:

технологии производства хлебобулочных изделий;

технологии производства макаронных изделий;

технологии производства кондитерских изделий;

технологии производства пищевых концентратов;

современное оборудование для производства хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов;

уметь использовать:

техническую литературу для поиска требуемой информации;

владеть:

методами оценки качества хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов.

2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Студент направляется на практику в соответствии с приказом по университету и закрепляется на предприятии в соответствии с приказом по заводу или фабрике. Руководство практикой осуществляет преподаватель кафедры и высококвалифицированный специалист из числа ИТР завода.

Изучение производства, сбор материала для выполнения дипломного проекта проводится в соответствии с настоящей программой по прилагаемому плану (таблица 1).

Таблица 1 – Примерное распределение времени практики

№ п/п	Выполняемая работа	Продолжительность в днях
1	Общее ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности	1
2	Сбор материала для выполнения дипломного проекта: - изучение ассортимента выпускаемых изделий - изучение и анализ технологических схем производства продукции - изучение способов доставки и хранения сырья в складах предприятия - изучение организации работы в отделениях и цехах предприятия - хранение продукции и реализация её в торговую сеть - организация работы в лаборатории	1 5 2 3 1 3
3	Обор материала по вспомогательным службам: - строительная часть - теплоэнергетическое обеспечение - охрана труда - мастерские	1 1 1 1
4	Сбор материала по экономической части	2
5	Оформление отчета	2
Всего		25 рабочих дней

В период прохождения преддипломной практики студент работает дублером инженерно-технических работников.

2.1 Обязанности студента

При прохождении практики студент обязан;

- собрать материалы о производственной деятельности предприятия, выявить узкие места в организации работы завода или фабрики:

- наметить конкретные пути реконструкции предприятия,
- согласовать свои предложения по повышению эффективности работы предприятия с руководителем практики,
- оформить заказ-задание на реконструкцию предприятия.

В период прохождения преддипломной практики студент обязан подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка предприятия, соблюдать технику безопасности, активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия. В течение трех дней после окончания практики студент обязан сдать отчет на кафедру. Отчет должен быть подписан руководством предприятия и заверен печатью. При получении неудовлетворительной оценки по практике студент не допускается к выполнению дипломного проекта и проходит практику повторно.

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Общее знакомство с предприятием

Студент знакомится с предприятием в целом. Для этого изучает генеральный план, расположение и взаимосвязь основных и вспомогательных отделений и цехов предприятия. Изучает организацию снабжения сырьем, транспортировку сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Знакомится со структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, использованием производственных мощностей.

Особое внимание следует обратить на связь основных и вспомогательных отделений предприятия, систему межцехового транспорта, тип и производительность приемных и отпускных устройств.

3.2 Изучение деятельности основного производства

Студент изучает технологические схемы производства продукции на данном предприятии.

3.2.1 Склады сырья и подготовительное отделение

Изучается размещение складов основного и дополнительного сырья, их площади, способы транспортирования сырья; документация, согласно которой сырье принимается на предприятие, сроки хранения сырья; оборудование для хранения сырья, подготовка сырья к пуску в производство; оборудование растворного узла.

3.2.2 Отделение приготовления полуфабрикатов

Студент знакомится со способами приготовления полуфабрикатов (опары, заквасок, теста, сиропов и других рецептурных смесей), принятыми на предприятии. Оборудование данного отделения. Рецептуры и режим приготовления полуфабрикатов, организация контроля их качества.

3.2.3 Производственные отделения и цеха

Студент изучает организацию технологического процесса в основном производственном отделении. Для этого ему необходимо выяснить, по какой технологической схеме осуществляется получение тех или иных полуфабрикатов, установить тип и марку оборудования, на котором осуществляются отдельные технологические операции, его производительность, коэффициент загрузки, режим работы в течение смены, суток. Необходимо дать описание работы технологических линий, с

указанием параметров процессов, всех видов оборудования, входящих в линию, с указанием марок.

После изучения работы производственных цехов студенту необходимо составить аппаратурно-технологические схемы приготовления вырабатываемых изделий на предприятии и представить их в отчете по практике.

3.2.4 Склады готовой продукции и экспедиция

В отчете фиксируются нормативные сроки и режимы хранения готовой продукции на предприятии. Время отпуска готовой продукции с предприятия. Оборудование и тара для хранения готовой продукции. Реализация продукции в торговую сеть. Переработка брака.

3.2.5 Организация работы лаборатории

Студент знакомится с положением о лаборатории; фиксируется штат лаборатории, должностные обязанности ИТР, оборудование и приборы для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Изучаются методики проведения анализов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения лабораторных журналов состояния технологического контроля; соблюдение технологических инструкций и ТНПА на выпускаемую продукцию.

3.3 Изучение деятельности вспомогательных служб предприятия

3.3.1 Строительная часть

Изучается Генплан предприятия, расположение на нем основных и подсобных помещений; проезды, проходы, расположение подъездных путей. Конструкция основного производственного здания – сетки колонн.

Дается характеристика стен, перекрытий, лестничных клеток. Приводятся размеры основных конструктивных элементов здания.

Необходимо представить Розу ветров, описание грунтов, диапазон зимних температур.

Планы и разрезы завода с нанесением основных строительных конструкций.

3.3.2 Теплоэнергетическая часть

3.3.2.1 Теплоснабжение

Изучается система теплоснабжения на предприятии и ее особенности (на базе собственной котельной, от ТЭЦ или котельной других предприятий). Виды и марки топлива его теплотворная способность, прием, хранение и учет расхода топлива.

Необходимо ознакомиться с оборудованием котельной завода, приборами для измерения и регулирования давления, вычислить расход тепла на горячее водоснабжение, отопление, вентиляцию и технологические нужды.

Изучаются технико-экономические показатели работы системы теплоснабжения. Расход пара и топлива на 1 т продукции, себестоимость 1 т пара. Утилизация тепла отходящих газов печей и котлов.

3.3.2.2 Холодоснабжение

Осуществляется знакомство со схемой холодопотребления, устанавливается суточный расход холода. Расход холода на 1 т готовой продукции. Использование холодильных камер и холодильников для хранения сырья и готовой продукции. Расположение машинного отделения холодильных камер.

3.3.2.3 Водоснабжение и канализация

Фиксируются источники водоснабжения предприятия, схема потребления воды на технологические и хозяйственные нужды, запас воды. Расход вода в целом на 1 т вырабатываемой продукции. Расположение баков горячей и холодной воды. Контроль качества воды. Техническая характеристика насосных станций.

Ознакомление со схемой канализационных линий. Мероприятия по охране водоемов от сточных вод.

3.3.2.4 Электроснабжение

Системы электроснабжения, принятые на предприятии. Расчет электроснабжения. Электросиловое оборудование, используемое для работы технологических линий. Техничко-экономические мероприятия по экономии электроэнергии. Техника безопасности и противопожарные мероприятия при эксплуатации электрооборудования.

3.3.2.5 Ремонтно-механические мастерские

Планирование ремонтных работ на заводе. Штат и оборудование механических мастерских.

Обязанности дежурной ремонтной бригады.

3.3.3 Санитарно-техническое обеспечение

Ознакомление с системами отопления на предприятии. Расположение венткамер и использование вентустановок для обеспечения приточной и вытяжной вентиляции.

Кратность обмена воздуха, температурный режим па рабочих местах.

3.2.4 Охрана труда

Изучение потенциальной опасности и вредности на предприятии, пути их устранения. Требования к территории предприятия, производственным зданиям и сооружениям.

Меры борьбы с избытком тепла, влаги, повышенным уровнем шума, вибрации. Мероприятия по уменьшению загрязнения воздушной среды. Размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования. Пожарная безопасность. Изучение плана организационных, технических и технологических мероприятий по переводу работы предприятия на случай чрезвычайных ситуаций. Защита сырья, воды, ГОТОВОЙ продукции от химического и радиационного загрязнения

3.4 Новое в технике и технологических процессах производства

В период преддипломной практики студент изучает как на предприятии осуществляется внедрение новой техники, технологических процессов, совершенствование ассортимента. Для этого необходимо собрать сведения о видах изделий, внедренных на производстве в период с 2015 года, а также новых видов оборудования, новых технологических процессов. Дать перечень указанных изменений на предприятии, охарактеризовать достигнутый эффект от внедрения (экономический, социальный, совершенствование процесса и др.). Изучить пути, намеченные на предприятии, по дальнейшему его развитию и совершенствованию

4 ОРГАНИЗАЦИЯ, ЭКОНОМИКА И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

В период преддипломной практики студент должен закрепить и расширить свои знания в области организации и планирования производства, приобрести навыки в расчете и

анализе технико-экономических показателей и собрать материалы для выполнения экономической части дипломного проекта.

5 ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Тематика дипломных проектов, выполняемых студентами, посвящена в основном, реконструкции предприятий, на которых они проходят преддипломную практику. Учитывая специфику подготовки и выполнения такой работы, каждое выданное руководителем от университета задание перед практикой может рассматриваться как индивидуальное. На основе изучения режима работы действующего предприятия по вышеперечисленным параметрам анализируется технологическая цепочка с целью ликвидации ручного труда, разрабатываются рекомендации по ускорению оборачиваемости оборотных средств, экономии сырья и уменьшению потерь при ведении технологического процесса, использованию отходов и созданию безотходной технологии. Проводится анализ выходов продукции и технологических режимов ведения процессов как предприятия в целом, так и отдельных цехов, линий.

При отсутствии данных об эффективности работы линии или отдельных видов оборудования необходимо сделать такой анализ самостоятельно и согласовать его результаты с руководителем практики.

На основании критического анализа работы предприятия, реконструкция которого предусмотрена дипломным заданием, студент совместно с руководителем практики от предприятия намечает основные ее пути. Намеченные мероприятия оформляются в виде технического заказа-задания на реконструкцию. Этот документ оформляется в произвольной форме, в нем перечисляются основные мероприятия по предполагаемой реконструкции в общем виде.

Например: предусмотреть механизацию процессов подготовки подачи сырья па производство или усовершенствовать технологию приготовления булочных изделий и т.п.

Заказ-задание должен быть подписан руководителем предприятия и скреплен печатью.

В отчете по практике индивидуальное задание должно быть сконцентрировано в отдельном разделе, и включать следующие вопросы:

- новое в технике и технологии (обзор литературы по теме реконструкции);
- анализ существующих технологических процессов на предприятии с выявлением узких мест;
- пути возможного совершенствования производства с аргументированным обоснованием;
- заказ - задание на реконструкцию от предприятия.

При выполнении дипломного проекта по строительству предприятия студентом используются, в основном, типовые решения проектирования.

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет должен быть подготовлен в компьютерном исполнении на стандартных листах писчей бумаги, составлен в полном соответствии с программой, соответствовать требованиям методических указаний «Общие требования и правила

оформления текстовых документов» для студентов инженерно-технологического факультета с соблюдением положений ЕСКД [20].

Отчет должен носить индивидуальный характер и отражать умение студента увязывать теоретические знания, полученные в учебном процессе, с практикой производства; способность анализировать деятельность предприятия, собственные выводы по совершенствованию работы производства.

При составлении отчета необходимо:

- излагать материал кратко, не переписывать дословно технологические инструкции, пояснительные записки и другие нормативные документы;
- технологические процессы и структуру управления представлять в форме схем, таблиц, графиков с кратким текстовым пояснением в систематизированном виде;
- все схемы, чертежи, таблицы, графики, другие материалы и документы, необходимые для выполнения дипломного проекта, должны быть вынесены в приложение к отчету. Графическая часть отчета выполняется на белой или миллиметровой бумаге.

В отчет не вносятся сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного завода.

Отчет должен содержать следующие разделы:

- введение (1-2 листа);
- общая характеристика предприятия (2-4 листа);
- технологическая часть (15-20 листов);
- теххимический контроль (5-7 листов);
- строительная часть (3-4 листа);
- теплоэнергетическое обеспечение завода (1-2 листа);
- санитарно-техническое обеспечение завода (1-2 листа);
- охрана труда (3-4 листа);
- новое в технике и технологических процессах производства (1-2 листа);
- экономическая часть (3-4 листа);
- индивидуальное задание (1-2 листа);
- заказ-задание от предприятия (1-2 листа);
- использованная литература (1-2 листа);
- приложения.

После выполнения студентом программы практики, отчет о результатах вместе с дневником сдается руководителю практики от предприятия для проверки и характеристики работы студента в целом.

По прибытии студента в вуз отчет с дневником сдается в 3-х дневный срок на кафедру для проверки.

В течение 10 дней со дня окончания практики студент обязан сдать зачет по практике. Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв предприятия или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускается к работе над дипломным проектом.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства: в 2 т. Т.1. Технологии и рецептуры / Т.К. Апет, З.Н. Пашук. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с.
2. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 415с.
3. Горячева, А.Ф. Сохранение свежести хлеба / А.Ф. Горячева, М.В. Кузминский. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 240с.
4. Данилова, Е.Н. Пищевая ценность хлебобулочных изделий / Е.Н. Данилова, К.Е. Цуркова. – М.: Пищевая промышленность, 1973 – 80 с.
5. Драгилев, А.И. Технология кондитерских изделий / А.И. Драгилев, И.С. Лурье. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.
6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства: учеб. для вузов / А.И. Драгилев, Я.М. Сезанаев. – М.: Колос, 2000. – 496 с.
7. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М.: Колос, 1999. – 448 с.
8. Елисеева, С.М. Сырье и материалы хлебопекарного производства. Учебное пособие / С.М. Елисеева. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 104 с.
9. Зубченко, А.В. Технология кондитерского производства / А.В. Зубченко. – Воронеж: Воронеж, гос. техн. академия, 1999. – 432 с.
10. Зубченко, А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А.В. Зубченко. – Воронеж, Воронеж, гос. техн. академия, 1997. – 416 с.
11. Истомина, М.М. Конфеты. Современная технология / М.М. Истомина, Т.А. Соколовская, М.А. Талейсник и др. – М.: Пищевая промышленность, 1979. – 294 с.
12. Кузнецова, Л.С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства / Л.С. Кузнецова. – М.: Пищевая промышленность, 1980. – 184 с.
13. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: Мастерство, 2002. – 320 с.
14. Лурье, И.С. Технология кондитерского производства / И.С. Лурье. – М.: Агропромиздат, 1992. – 399 с.
15. Маршалкин, Г.А. Производство кондитерских изделий / Г. А. Маршалкин. – М.: Колос, 1994. – 272 с.
16. Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. Учебное пособие / И.В. Матвеева. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2000. – 115с.
17. Медведев, Г.М. Технология и оборудование макаронного производства / Г.М. Медведев. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 280 с.
18. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства / Г.М. Медведев. – М.: Колос, 1998(2000). – 270 с.
19. Назаров, Н.И. Технология макаронных изделий / Н.И. Назаров. – М.: Пищевая промышленность, 1978. – 288 с.

20. Общие требования и правила оформления текстовых документов: методические указания для студентов инженерно-технологического факультета / А.И. Ермаков, Ж.В. Кошак, А.Н. Михалюк, В.Л. Потеха. – Гродно: ГГАУ, 2013 – 52 с.
21. Олейникова, А.Я. Проектирование кондитерских предприятий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, Г.П. Мальцев. – Воронеж: Воронеж, гос. техн. академия, 2002. – 212 с.
22. Пашук, З.Н. Торты и пирожные: Справ, пособие / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, С.В.Дубинина. – Мн.: Высш. школа, 1991. – 346 с.
- 23.Пучкова, Л.Л. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 3-е издание перераб. и дополн. / Л.Л. Пучкова. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1978. – 226 с.
24. Сборник технологических инструкций по производству макаронных изделий – М: ВНИИЩ 1991. – 132 с.
25. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий – М.: Прейскурантиздат, 1989 – 490 с.
26. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Ч.1 Хлебобулочные изделия / О.Д. Скуратовская. – М.: ДеЛи, 2000. –100 с.
27. Справочник кондитера. Часть 1. – 2-е изд. / под ред. Е.И. Журавлевой – М.: Пищевая промышленность, 1966. – 712 с.
28. Технология кондитерских изделий / Под ред. Г.А.Маршалкина. – М.: Пищевая промышленность, 1978. – 446 с.
29. Чернов, М.Е. Справочник по макаронному производству / М.Е. Чернов, Г.М. Медведев, В.П. Няруб. – М: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 322 с.
30. Чумаченко, И.А. Прогрессивные технологические процессы при производстве ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Учебное пособие / И.А. Чумаченко. – М.: 1988. – 39 с.
- 31.Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства / Т.Б. Цыганова – ПрофОбрИздат, 2001. – 432 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Критерии оценки результатов прохождения преддипломной практики

По десятибалльной шкале, обучающихся студентов в учреждении образования «Гродненский государственный аграрный университет».

Десятибалльная шкала в зависимости от величины балла и отметки включает следующие критерии:

10 баллов – ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый программой практики; показал глубокое и полное знание учебного материала, а также основных вопросов, выходящих за ее пределы. Безупречно владеет инструментарием, научной терминологией по специальности, умеет их эффективно использовать в постановке и решении профессиональных задач. Проявил в работе самостоятельность и творческий подход в решении сложных проблем в нестандартной ситуации; умело использует научные достижения; овладел производственными навыками и передовыми методами труда; показал высокий уровень культуры исполнения заданий, своевременно сдал отчет и другую необходимую документацию руководителю практики.

9 баллов – ставится студенту, который показал систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы. Выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый программой практики. Владеет инструментарием учебных дисциплин по специальности, умением его эффективно использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач; обладает способностью самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации. Показал высокий уровень культуры исполнения заданий; своевременно представил руководителю практики отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных документов.

8 баллов – ставится студенту, который выполнил в срок весь объем намеченной работы, умеет реализовать накопленные теоретические знания, профессиональные умения и навыки в практической деятельности, проявлял в работе самостоятельность и инициативу; владеет профессиональной лексикой в трудовой деятельности, делает обоснованные выводы и предложения, обладает культурой общения и исполнения заданий, своевременно представил руководителю практики от кафедры письменный отчет о выполнении всех заданий и дневник практики; допустил незначительные ошибки при оформлении отчетной документации.

7 баллов – ставится студенту, который обладает необходимыми теоретическими знаниями по специальности, умеет ориентироваться в основных теориях, концепциях, направлениях по дисциплинам специальности; обладает навыками профессионального мышления. Полностью выполнил программу практики и соблюдал все предъявленные к нему требования со стороны руководителей практики, но допустил отдельные ошибки теоретического и методического характера при выполнении заданий практики и оформлении отчетной документации.

6 баллов – ставится студенту, который показал достаточно полные и систематизированные знания в объеме учебной программы; выполнил программу практики; использовал необходимую профессиональную терминологию, умеет делать обоснованные выводы; владеет инструментарием по дисциплинам

специальности, умеет его использовать при решении профессиональных задач; обладает способностью самостоятельно применять типовые решения в производственной деятельности; но допускал отдельные ошибки теоретического и методического характера при выполнении заданий практики, своевременно сдал документацию, но имеются существенные недочеты в ее оформлении.

5 баллов – ставится студенту, который показал достаточные знания в объеме учебной программы, выполнил программу практики, но частично допускал в ходе практики ошибки в знании вопросов, касающихся профессиональной деятельности; не всегда мог принять самостоятельное решение при выполнении поставленных задач. Своевременно представил руководителю практики от кафедры отчет о выполнении заданий с приложением необходимой документации, в оформлении которых имелись существенные ошибки.

4 балла – ставится студенту, который выполнил программу практики, однако не проявил глубоких теоретических знаний по специальным дисциплинам и умения применять их на практике. Умеет использовать профессиональную терминологию и делать выводы без существенных ошибок, под руководством решать стандартные (типовые) задачи. Своевременно сдал отчет и необходимую документацию, но с наличием существенных ошибок и недоработок.

3, 2, 1 балла – ставится студенту, который обладает недостаточно полными знаниями в рамках образовательного стандарта. Нарушил требования со стороны руководителя практики от кафедры или руководителя практики от базы практики. Допустил грубые ошибки в решении профессиональных вопросов. Представил руководителю практики отчет с ошибками в его оформлении или без приложения всей необходимой документации. Не сдал своевременно документацию.

Учебное издание

Покрашинская Алла Владимировна

Программа преддипломной практики для студентов 5 курса
специальности 1 - 49 01 01 Технология хранения и переработки
растительного сырья специализации 1 – 49 01 01 02 Технология хлеба, макаронных,
кондитерских изделий и пищевых концентратов

Методические указания

Компьютерная верстка: А.В. Покрашинская

Отпечатано на компьютерной технике кафедры технологии хранения и
переработки растительного сырья учреждения образования «Гродненский
государственный аграрный университет»
230008, г. Гродно, ул. Терешковой, 28.