




ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
УПРАВЛЕНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ

Кафедра «Техника и технологии пищевых производств»

Методические указания для производственной технологической практики

Авторы
Механцева И.Ю.
Рябов А.А.



Ростов-на-Дону, 2017

Аннотация

Программа и методические указания к производственной технологической практики для студентов 3 курса по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» предназначена для студентов всех форм обучения. Включает вопросы организации и прохождения практики, требования по сбору материала и содержанию отчета.

Авторы

К.т.н., доцент кафедры «Техника и технологии пищевых производств»

Механцева И.Ю.

Старший преподаватель кафедры «Техника и технологии пищевых производств»

Рябов А.А.





Оглавление

Производственная технологическая практика	4
1. Цель и задачи практики.....	4
2. Содержание практики.....	5
Список информационных источников	8

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Производственная технологическая практика проводится в шестом семестре в течение 4 недель согласно приказу по университету, в котором для каждого студента определено место прохождения практики, указан руководитель практики.

Прохождение практики обязательно в точно указанные сроки.

Перед прохождением практики студент должен ознакомиться с ее программой, получить индивидуальные указания у руководителя практики по сбору материала для курсового проекта по специальности.

К месту прохождения практики студент должен прибыть точно в срок, имея при себе паспорт, студенческий билет, фотографию для пропуска, направление от ДГТУ.

После оформления на предприятии - базе практики студент обязан пройти инструктаж по технике безопасности, проводимый представителем предприятия.

Базами практики являются:

- КБ по проектированию машин пищевых производств
- предприятия (заводы) продовольственного машиностроения
- предприятия пищевого производства
- научно-исследовательские подразделения ВУЗов.

Руководство практикой осуществляется преподавателем кафедры ТТПП и специалистом предприятия-базы практики.

Руководитель от кафедры определяет тему и направление сбора материала для курсового проекта (работы), проверяет и принимает отчет по практике.

Руководитель от предприятия осуществляет повседневное руководство практикой, выдает текущие задания, оценивает исполнение в виде отзыва, прилагаемого к отчету.

1. Цель и задачи практики.

Цель практики - закрепление теоретических знаний по курсам технологии отраслей, ознакомление с работой предприятия пищевой отрасли, получение навыков в сборе, систематизации и анализе информации на предприятии для дальнейшего использования в курсовом проектировании.

Задачи практики:

Изучить ассортимент выпускаемой продукции, требования к

технологическому сырью, промежуточному и конечному продукту.

Изучить технологический процесс промышленного производства пищевых продуктов.

Ознакомиться с оборудованием линий для производства пищевых продуктов, их назначением и техническими характеристиками.

2. Содержание практики.

2.1.В процессе прохождения практики студент прежде всего должен ознакомиться со структурой предприятия-базы практики в целом и, более подробно, - со структурой того подразделения, куда он будет прикреплен.

В результате должна быть составлена структурная схема предприятия (укрупненно) и его подразделения (подробно), описано его функционирование.

На предприятиях пищевого производства студент должен изучить организацию производства пищевого продукта, технологию его получения, применяемое оборудование, показатели качества и технологические свойства сырья, промежуточного и конечного продукта.

В научно-исследовательских подразделениях ВУЗов студент должен изучить организацию НИР, исследуемую проблему, принять участие в проведении исследований, использовать результаты (выводы и предложения по совершенствованию технологического процесса) при выполнении курсового проекта (работы).

2.2 Изучение технологических линий и технологии производства пищевого продукта.

Студент должен ознакомиться с операциями технологического процесса, с требованиями к технологическому материалу до и после операции, с машинами в составе технологических линий, обеспечивающих выполнение этих требований

2.3. Изучение работы и устройства пищевых машин в технологических линиях.

Студент по заданию преподавателя-руководителя практики изучает одну или более машин, входящих в технологическую линию, назначение и состав машины, ее техническую характеристику, требования к технологическому сырью и продукту, произво-

димому машиной, конструктивное устройство основных узлов, функционирование машины, ее приводное устройство.

Студент собирает информацию по заданию преподавателя-руководителя практики и с помощью руководителя практики от предприятия.

Источниками информации служат:

На предприятиях пищевого производства:

1. технологический регламент получения пищевого продукта, паспорта технологического оборудования, нормативная документация по качеству технологического сырья, промежуточного и конечного продукта;

2. сведения о конструктивном устройстве машины студенты получают в процессе наблюдения за работой оборудования и на основании описаний и схем его паспортов.

Комплектом рабочей конструкторской документации предприятия пищевого производства не располагают.

В научно-исследовательских подразделениях ВУЗов:

1. отчеты НИР и ОКР, протоколы испытаний, РКД испытательных стендов, конструкторская документация на опытные образцы машины;

Остальные сведения из технической литературы.

Требования к составлению отчета.

Отчет о прохождении практики должен включать следующие разделы:

Введение: состояние вопроса актуальность совершенствования технологического процесса производства данного пищевого продукта.

Раздел 1. Характеристика базы практики. Дается ее структура, связи подразделений, описание функционирования.

Раздел 2. Производство пищевого продукта.

2.1 Ассортимент изготавливаемой продукции.

2.2. Технологический процесс получения продукта. Рассматриваются требования к технологическим операциям, технологическому сырью до и после операции. Строится структурная схема техпроцесса.

2.3 Технологическая линия (участок) для производства продукта. Описывается работа линии, ее состав, дается состав и техническая характеристика оборудования.

Отчет должен быть выполнен в соответствии с требованиями ГОСТ к текстовым документам.

Объем отчета- 20-30 страниц текста.

Отчет составляется в течение практики и представляется ру-

Производственная технологическая практика

ководителю практики по ее окончании.

Отчет подписывается руководителем практики от ДГТУ и от предприятия. Отзыв о работе студента в течение практики дает руководитель от предприятия

Формы титульного листа, дневника, отзыва руководителя от предприятия и анкеты практиканта студент получает на кафедре.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно или отчисляется из университета.

СПИСОК ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Егоров Г.А. Технология муки. Практический курс, ДеЛи принт, 2007.
2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства, Пищевая промышленность, 1999.
3. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных фабрик, ГИОРД, 2003.
4. Назаров Н.И. Технология макаронного производства, Пищевая промышленность, 1998.
5. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел, ГИОРД, 2001.
6. Демский А.Б., Веденев В.Ф. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов, ДеЛи принт. 2005.
7. Шольц-Куликов Е.П. Новое виноделие – Ростов-на-Дону.: издательский центр ДГТУ, 2015
8. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий – М.: Инфра-М, 2016.
9. Антипов С.Т. и др. Машины и аппараты пищевых производств – / С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков – М.: Высшая школа, 2008. – 508 с.
10. ГОСТ 2.601-2006. ЕСКД. Эксплуатационные документы. Межгосударственный стандарт