



ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
УПРАВЛЕНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ

Кафедра «Техника и технологии пищевых производств»

Методические указания для преддипломной практики

Авторы
Механцева И.Ю.
Рябов А.А.

Ростов-на-Дону, 2017

Аннотация

Методические указания к преддипломной практике для студентов, обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (профиль «Хранение и переработка зерна», профиль «Технология бродильных производств и виноделие»). Предназначены для обучающихся всех форм обучения по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

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

Преддипломная практика	4
Введение	4
1.Цель и задачи практики.....	5
2.Содержание практики.....	5
3.Требования к сбору материала, содержанию и оформлению отчета	6
Приложение	8

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная практика проводится в 8 семестре в течение 4 недель. К практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие сессию и не имеющие задолженностей.

Базами практики являются пищевые предприятия, научно-исследовательские и проектные организации, научно-исследовательские подразделения технических университетов, занимающиеся разработкой и проектированием технологий и технологических линий предприятий по производству пищевых продуктов.

Направление обучающихся для прохождения практик осуществляется на основании приказа по университету. Прохождение практики обязательно в точно указанные сроки. По результатам практики оформляется отчет в письменном виде.

Руководство практикой осуществляется совместно с преподавателем кафедры ТТПП и специалистом предприятия базы практики. Руководитель практики от ДГТУ назначается приказом по университету, руководитель от базы практики - приказом по соответствующему предприятию.

Руководитель от ДГТУ определяет тему индивидуального задания и направление сбора материала для отчета и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР), проверяет, принимает и оценивает отчет. Руководитель от предприятия оказывает повседневную помощь на базе практики, выдает текущие задания, предоставляет имеющуюся в распоряжении подразделения справочную, информацию, техническую и технологическую документацию, а также оценивает качество прохождения практики в отзыве, который заверяется на предприятии и прилагается к отчету.

Направляясь на базу практики, обучающийся должен при себе иметь паспорт и направление на практику.

Непосредственными основными подразделениями базы практики, в которых работают обучающиеся, должны быть, преимущественно, производственные, технологические отделы или лабораторные, испытательные подразделения.

Приступать к работе на предприятии можно только после прохождения инструктажа по технике безопасности и ознакомления с правилами внутреннего распорядка.

Обучающиеся, не прошедшие практику и не сдавшие отчеты в установленный срок, к выполнению ВКР не допускаются и подле-

Преддипломная практика

жат к отчислению.

1. Цель и задачи практики.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения в университете. Она призвана углубить и закрепить полученные обучающимися знания, развить профессиональные навыки и компетенции, подготовить их к самостоятельной работе.

Цель практики – ознакомление с базой практики (историческая справка о предприятии, структура управления предприятием, производство), сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи практики.

1. Ознакомление с техническим объектом, согласно теме или индивидуальному заданию.

2. Участие в работе подразделения базы практики по разработке, модернизации, или испытаниях заданного объекта.

3. Изучение основных нормативных материалов и методики оценки и расчета технологических, экономических, эргономических и экологических параметров и характеристик заданного объекта.

4. Систематизация и анализ результатов испытаний и информации потребителей об эксплуатационных качествах заданного объекта.

В качестве объекта может быть линия или ее участок, комплект оборудования пищевого производства, технология в виде технологической схемы, ассортимент продукции, ее технологические свойства.

2. Содержание практики.

Практика может считаться успешно пройденной в том случае, если к её окончанию обучающийся готов к самостоятельному выполнению выпускной квалификационной работы, которая состоит из пояснительной записки и графической части. Основное содержание пояснительной записки обычно составляют технологическая часть, экономическое обоснование принимаемых решений и раздел по безопасности и экологичности. В графической части представляются основные технологические схемы, решения по технологии изготовления пищевого продукта, результаты экономических расчетов.

Преддипломная практика

Выполнение всех этапов, составляющих содержание практики, позволяет решить её задачи и подготовиться к выполнению выпускной квалификационной работе.

Ознакомившись с базой практики, обучающийся должен собрать и изучить материалы в следующих подразделениях:

а) в производственном отделении – технологический регламент производства пищевого продукта, нормативные материалы по ассортименту и материальному балансу;

б) в технологических отделах - типовые технологические процессы производства пищевого продукта, показатели качества продукта, его оценки;

в) в экономическом, отделе технико-экономических исследований и др. - технико-экономические расчеты и показатели, характеризующие заданный технологический процесс производства продукции;

г) в отделе технической безопасности и защиты окружающей среды - общие требования к безопасности и экологичности заданного технического объекта.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СБОРУ МАТЕРИАЛА, СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Источники информации для сбора материала:

-ГОСТы, ТР РФ, технологические регламенты предприятия на выпускаемую продукцию;

-отчеты НИР, протоколы лабораторных испытаний объекта;

-учебно-методические материалы и программно-информационное обеспечение.

Отчет о прохождении практики включает:

-отзыв руководителя от предприятия;

-приложение к отчету;

-отчет с печатью предприятия.

В отзыве руководитель от предприятия характеризует работу обучающегося и ставит оценку. Подпись руководителя заверяется печатью предприятия.

Отчет включает: введение, технологическую, экономическую части и раздел по безопасности и экологичности технических средств и технологических процессов.

Введение должно включать анализ современного состояния вопроса в области производства заданного объекта, потребности в нем, актуальности его разработки

Технологическая часть должна содержать информацию,

Преддипломная практика

включающую анализ требований к объекту, описание его свойств, процесса производства, технологическую схему с техническими характеристиками оборудования и материальный баланс производства продукта.

Экономическая часть должна содержать информацию, необходимую для экономического обоснования выпускной квалификационной работы: анализ технико-экономических показателей.

Экологическая часть должна содержать информацию об общих требованиях к безопасности и экологичности объекта и технологических процессов.

Отчет составляется в течение практики и представляется руководителю практики по ее окончанию на защиту. К отчету прикладываются все документы, которые необходимы для выполнения расчетной и графической частей ВКР:

- а) технологическая схема с экспликацией оборудования.
- б) исходные данные для выполнения экономической части ВКР.

Обучающийся, не выполнивший программу практики и не представивший в срок отчет с приложениями, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускается к выполнению ВКР.

Отчет должен быть выполнен в соответствии с требованиями ГОСТа к текстовым документам. Объем отчета 20 страниц печатного текста 14 шрифта гарнитурой Times New Roman.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Состав и примерное содержание основных разделов отчета

Введение.

1. Характеристика предприятия – базы практики.

2. Технологическая часть

2.1 Ассортимент, анализ требований к объекту (сырью, продукции)

2.2 Описание технологического процесса получения пищевого продукта

2.3 Материальный баланс производства продукта

2.4 Описание и технические характеристики оборудования для реализации технологического процесса.

3. Экономическая часть

3.1. Данные о себестоимости заданного объекта, его технико-экономические характеристики: срок службы, количество операторов, обслуживающих машину и пр.

3.2. Анализ технико-экономических показателей

4. Экологическая часть

4.1. Данные о вредных факторах при работе технического объекта, запыленности помещения, установке электрооборудования и пр.

4.2 Анализ экологических показателей.

5. Заключение.

6. Список использованных источников.