	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина факультет ТЭС	Программа производственной практики
	Кафедра: Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца	Лист 1/30

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины
и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения



Утверждаю
 Директор по учебной работе,
 член-корреспондент РАН, профессор
 Кочин И.И.
 расшифровка
 2016г.
 дата

Кафедра: Товароведения, технологии сырья и продуктов животного
 и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ


По дисциплинам: «Технология производства муки и основы товароведения
продуктов её переработки» и «Технология производства крупы»

Для студентов 3 курса

По направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
 Профиль подготовки «Технология хранения и переработки зерна»

Форма обучения _____ очная _____

Степень _____ **бакалавр**

Рассмотрено:
 на заседании кафедры
 « 29 » августа 2016 г.
 Зав. кафедрой  Сапожникова А.И.

Одобрено:
 Декан факультета
 Новиков М.В.
 « 29 » августа 2016 г.

Москва 2016

1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и освоение компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового и дипломного проекта (работы), написания и защиты отчета по практике.

Основным принципом проведения производственной практики студентов является: интеграция теоретических знаний в профессионально-практическую и научно-исследовательскую деятельность.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП БАКАЛАВРИАТА

Производственная практика входит в раздел «Б.2. Учебная и производственная практики» ФГОС ВО по направлению подготовки (19.03.02) – Продукты питания из растительного сырья, профилю «Технология хранения и переработки зерна», (степень) «бакалавр»).

Производственная практика - является обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Производственная практика по дисциплинам: «Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки» Б2.П.1 и «Технология производства крупы» Б2.П.2 базируется на учебных дисциплинах профессионального цикла Б1: «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья», «Тепло-и хладотехника», «Пищевая химия», «Процессы и аппараты», «Компьютерные технологии», «Прикладная механика», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Системы управления технологическими процессами, информационными технологиями», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Инженерная и компьютерная графика», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции», а также цикла дисциплин вариативной части профессионального цикла и учебно-ознакомительной практики. Соответствующие дисциплины и производственная практика позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством.

Требования к «входным» компетенциям студента, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ООП, необходимым при освоении программы производственной практики:

Знать:

- ✓ основы философских знаний для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- ✓ основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- ✓ принцип поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)
- ✓ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- ✓ методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

✓ основные фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5).

Уметь:

✓ анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

✓ использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

✓ использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

✓ осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

✓ определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

✓ обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

✓ работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

Владеть:

✓ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

✓ способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

✓ навыками использования прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

✓ принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20).

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

Производственная практика проводится в форме профессиональной работы студентов на рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на основе индивидуальных заданий под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца» ФГОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина. Предусматривает проведение отдельных теоретических занятий, производственных экскурсий, самостоятельное изучение студентами нормативной литературы. Основными методами изучения деятельности на предприятии является личное наблюдение, ознакомление с документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером (ассистентом, стажером) и т.д.

Место и время проведения производственной практики:

Производственная практика студентов проводится в сторонних организациях различных организационно-правовых форм. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля подготовки студента виду деятельности предприятия или одного из его подразделений.

Место практики выбирается студентом из предоставляемого деканатом перечня или определяется из собственных возможностей обучающегося при наличии письменного согласия руководителя предприятия (в форме договора) на проведение практики с указа-

нием названия организации (предприятия и его подразделения), в котором будет проходить практику студент, вида деятельности, адреса, телефона для осуществления контроля со стороны вуза.

Выбор места прохождения производственной практики согласуется с ведущими преподавателями дисциплин, заведующим кафедрой и утверждается деканом факультета. Производственная практика студентов проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса. Продолжительность ее для студентов очной формы обучения – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 6 семестре в летний период.

Таблица 1 – Объем практик

Производственная практика по дисциплине:	Срок прохождения, в		
	неделях	кредитных единицах	академических часах
1. «Технология производства крупы»	1	1,5	54
2. «Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки»	1	1,5	54

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практические навыки работы на предприятии, основанные на знании особенностей технологий, организации и ведения технологических процессов на производстве, овладеть навыками инженерно-технической работы и руководства производством, умения сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации.

Производственная практика выполняется в тесном учебном и социальном общении студентов между собой, с преподавателями и представителями производства, что обеспечивает формирование их общекультурных, общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК-6; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7.

Общекультурные	
ОК - 6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
общепрофессиональные (ОПК):	
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
профессиональные компетенции (ПК):	
ПК-1	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-4	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
ПК-5	Использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
ПК-7	осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения.

Знать:

- ✓ основную документацию предприятия: технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические регламенты, ГОСТ, технические условия на продукцию, руководство по эксплуатации оборудования предприятий, программы контроля качества, основные положения по предприятию и др. (ОК-6).
- ✓ принципы принятия организационно – управленческих и технологических решений в предпринимательской деятельности зерноперерабатывающих предприятий (ОК-6);
- ✓ технические характеристики и методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве муки, крупы и комбикормов для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания (ОПК-2; ПК-7);
- ✓ физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при производстве и готовой продукции при хранении, для осуществления контроля их качества и безопасности на элеваторах, мукомольных, крупяных и комбикормовых предприятиях для сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-1; ПК-5);
- ✓ принцип построения современных схем и технологий производства муки и крупы, комбикормов, новейшие линии технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-4);
- ✓ организационно-правовые и структурные особенности мукомольного, крупяного и комбикормового производства, с точки зрения управленческой и предпринимательской деятельности (ОПК-2; ПК-7);
- ✓ технологическую оснастку предприятия (хладо- и теплоснабжение предприятия, водоснабжение и канализацию) технологические компоновки оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья) (ПК-7).

Уметь:

- ✓ анализировать выход и качество зерна, крупы и муки, согласно действующей технической документации; составлять баланс всех продуктов, (ОК-6; ПК-1);
- ✓ разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОКП-2);

- ✓ осуществлять входной количественный и качественный контроль качества зерна и организовывать хранение продукции зерноперерабатывающих предприятий (ПК-1, ПК-4);
- ✓ проводить расчеты выходов и составлять акты зачистки муки и крупы и акты-рекламации, выявлять причины выработки нестандартной продукции (ПК-1);
- ✓ использовать специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики, современные достижения науки для производства новых технологических линий производства продуктов питания из различных видов зерна растительного (ПК-5);
- ✓ контролировать процесс эксплуатации и осуществлять компоновку технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в зависимости от вида предприятия (ПК-7);

Владеть:

- ✓ навыками по разработке мероприятий в вопросах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- ✓ методами контроля качества и производства муки, крупы и комбикормов на различных зерноперерабатывающих предприятиях (ПК-1;ПК-5);
- ✓ принципами и основными подходами к управлению действующих технологических линий (процессов) для создания новых или модернизации существующих пищевых производств (ПК-7).

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики по дисциплинам составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

Таблица 3 – Виды учебной работы на производственной практике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Кабинетные исследования		Производственные работы		
		с преп.	самост.	с преп.	самост.	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и ознакомительные лекции по организационно-правым особенностям предприятия, отработка конкретных ситуаций	4	2	-	-	Проверка конспектов
2.	Основной этап, включающий: – Общее ознакомление с предприятием, сбор, хранение, обработка и оценка информации, необходимой для организации и ведения технологического процесса на предприятии, механизации и автоматизации технологических операций: - Изучение работы производственных подразделений, склады для хранения основного и дополнительного сырья, отделения для подготовки сырья к пуску в производство, размольное отделение мукомольного завода. - Ознакомление с проектированием технологической оснастки на предприятия, модернизацией оборудования (хладо и теплоснабжение предприятия, водоснабжение и канализация) -Ознакомление с послеуборочной обработкой зерна: очистка, сушка и активное вентилирование; режимы сушки зерна; способы активного вентилирования зерно-	4	-	46	-	Собеседование, анализ проведенного исследования

	<p>вой массы. Правила размещения зерна в хранилище и система.</p> <p>-Ознакомление с технологией производства муки и круп (формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранения.</p> <p>-Ознакомление с технологией производства комбикормов (дозирование, измельчение, смешивание, сдобривание, прессование, гранулирование, брикетирование, хранение).</p> <p>-Участие в управлении технологическими процессами производства муки и крупы на предприятии, регулировании процессов хранения;</p> <p>-Участие в работе производственно-технологической лаборатории.</p> <p>-Проведение научных исследований в области профессиональной деятельности.</p>					
3	Написание и подготовка к защите отчета по производственной практике	-	52	-	-	Защита отчета, в том числе в форме проведения круглого стола. Проверка дневника по практике, отзыв руководителя от предприятия
Всего часов		8	54	46	-	

Во время практики студенты получают возможность быстрее овладеть основами своей будущей профессии, могут получить ряд практических знаний и технологических навыков, необходимых им в будущей работе, учатся профессионально мыслить и принимать самостоятельные решения. Получают навыки социальной и общественной работы в коллективе.

На практику допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план теоретического обучения.

Руководитель практики от академии (кафедры)

- обеспечивает научно-методическое руководство и высокое качество прохождения практики студентами в строгом соответствии с учебным планом и ее программой;
- организует проведение регулярных консультаций студентов по вопросам, возникающим в ходе ее прохождения;
- осуществляет контроль за обеспечением и соблюдением на базе практики нормальных условий труда студентов, выполнением ими правил внутреннего распорядка.

Руководитель практики от предприятия (организации)

- совместно с руководителем практики от академии организует и контролирует ход практики студентов в соответствии с программой практики и индивидуальными заданиями студентов:
- вовлекает студентов в научно-исследовательскую работу;
- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает о случаях нарушения в академию;
- осуществляет учет работ студентов.

Обязанности студента-практиканта:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным планом;
- выполнять распорядок рабочего дня соответствующего отдела, правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии и гигиены;
- систематически записывать краткое содержание выполненных работ, необходимые производственные параметры, статистические данные;
- по итогам практики представить руководителям полностью оформленный отчет;
- защитить отчет по практике в срок, предусмотренный приказом по академии.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или не набравший минимальное количество баллов при защите отчета по производственным практикам, направляется на практику повторно и приобретает академическую задолженность.

6. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Виды работы на производственной практике включают кабинетные и производственные исследования (работы) (таблица 3).

Кабинетные исследования включают поисковые работы в открытых и закрытых источниках информации: мониторинг электронных и печатных средствах массовой информации (СМИ), поиск и анализ информации открытых и закрытых баз данных, аналитика готовых исследований, анализ государственных и ведомственных статистических данных, анализ информации с выставок, отраслевых событий, специализированных каталогов и справочников, рекламно-информационных материалов.

Методами получения информации в производственных условиях, проводимых в ходе практики, являются: опрос работников предприятия (организации), в том числе руководителя практикой от предприятия, наблюдение, эксперимент и экспертные оценки, а также сбор информационных материалов (технологических инструкций, карт, каталогов, схем, каталогов, проспектов и т.д.).

В ходе практики студенты используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по специальности, сбора и обработки практического материала, написания отчета.

Студент овладевает навыками по управлению участком, сменой и т.д., изучает функции инженерно-технических служб, производственно-технологической лаборатории,

принимая непосредственное участие во всех проводимых мероприятиях, знакомится с первичной документацией и ее оформлением.

Взаимосвязь практики и активных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики. Само по себе достижение студентами определенного результата является важным элементом активного творчества, а использование результатов практики в учебном процессе отражает его активизацию и обеспечивает связь практики с проблемным обучением.

Практическая составляющая естественным образом придает учебному процессу индивидуальный, авторский и инициативный характер. Объективный характер придает участие третьей стороны: руководителей и специалистов предприятий (учреждений, организаций) – мест практики.

Участие студентов в реальной практической деятельности предприятий, организаций и фирм позволяет повысить эффективность использования активных методов обучения.

Рабочие материалы и результаты производственной практики могут и должны использоваться как непосредственно студентами, так и руководителями, и другими преподавателями в учебном процессе. Студенты используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности в качестве примеров для иллюстрации и интерпретации основных положений изучаемых теоретических курсов, а также для выполнения выпускной бакалаврской работы.

Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения учебных курсов соответствующих дисциплин учебных планов.

Наиболее удачными формами активного обучения, в которых легко могут быть использованы результаты практики, являются: конференции, семинары, «круглые столы» по итогам практики; метод конкретных ситуаций (метод проблемных ситуаций, кейс-метод); деловые (ролевые) игры.

Итоговые конференции, семинары и «круглые столы» по результатам практики как формы активных методов обучения показывают степень развития исследовательских навыков студентов, их умение работать с информационными ресурсами, степень формирования профессиональных навыков и умений на основе усвоенных теоретических знаний. Дискуссия на «круглом столе» способствует приобретению студентами навыков профессионального мышления, позволяет выявить ключевые проблемы профессиональной деятельности, определить позицию студентов по анализируемой проблеме, выработать алгоритм ее решения, учитывая собственный опыт, полученный во время практики.

Такие формы дают возможность обменяться опытом и знаниями, полученными студентами во время практики на предприятиях различных форм собственности, с различной корпоративной культурой, в разных структурных подразделениях.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Производственная практика осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности бакалавра 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

В процессе прохождения производственной практики студент по профилю «Технология хранения и переработки зерна» изучает самостоятельно следующие вопросы деятельности предприятия в соответствии с полученной подготовкой и функциональными обязанностями на занимаемом рабочем месте:

9.1 Содержание самостоятельной работы при прохождении производственной практики

1. Осуществление сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для организации и ведения технологического процесса на предприятии, механизации и автоматизации технологических операций.
2. Изучение планирования и обеспечения материально-техническим снабжением предприятия.
3. Разработки новой продукции на предприятии в течение последних 3 лет.
4. Технология и технологическая линия по производству продукции из различных зерновых культур.
5. Технология производства муки.
6. Технология производства крупы.
7. Технология производства комбикормов.
8. Составление калькуляции на различные сорта муки.
9. Применение новых видов сырья и добавок, улучшителей.
10. Технологические критерии готовности различной зерновой продукции на всех стадиях технологического процесса.
11. Санитарно-гигиенические требования при производстве муки, мучных изделий и крупяной продукции.
12. Организация сбыта продукции на предприятии.
13. Мероприятия по обеспечению качества готовой продукции.
14. Учет муки и дополнительного сырья на производстве.
15. Учет крупы на производстве.
16. Технологический план производства (по разным видам производства муки, крупы, изделий из муки и т.д.).

9.2. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Индивидуальное задание студентов для прохождения производственной практики по дисциплине «Технология производства крупы» направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки: «Технология хранения и переработки зерна»

Индивидуальное задание
<p>1. Методы технохимического контроля качества входного сырья в условиях предприятия:</p> <p>Согласно принятой документации на данном предприятии провести технохимический контроль зерна, поступающего на предприятие. Перечислить используемые методы. Объем партии, объем выборки для конкретной партии зерна, указать количество отобранных проб, размер пробы и по каким показателям проводили контроль (в соответствии с какой нормативной документацией). Предоставить копии нормативной документации и документации по результатам определения контроля. Предоставить схему помещения лаборатории с расстановкой оборудования (наименование оборудования или его марка), с учетом водо-, электро-, теплоснабжения, канализации, естественное, искусственное освещение и т.д. Предоставить фотографии.</p>
<p>2. Методы технохимического контроля качества выходного продукта – крупы (рисовой, манной, гречневой, пшенной и т.д.) в предприятия:</p> <p>Согласно принятой документации на данном предприятии провести технохимический контроль конкретной партии крупы, выработанной в условиях данного предприятия. Перечислить используемые методы. Размер партии, размер пробы для исследования, перечислить показатели и, соответственно зафиксировать числовой материал, по данным показателям (указать нормативную документацию). Предоставить копии нормативной документации и документации по результатам проведения контроля. Предоставить схему помещения лаборатории с расстановкой оборудования (наименование оборудования или его марка), с учетом водо-, электро-, тепло-снабжения, канализации, естественное, искусственное освещение и т.д. Предоставить фотографии.</p>
<p>3. Технология производства крупы (манной, рисовой, гречневой и т.д.) в условиях предприятия:</p> <p>Перечислить технологические процессы для производства крупы в условиях данного предприятия.</p> <p>Цель и назначение каждого процесса.</p> <p>Предоставить схему производства, кратко описать используемое оборудование (наименование, марка, размеры сит и т.д.) для производства крупы в условиях предприятия.</p> <p>Предоставить фотографии.</p>
<p>4. Порядок формирования партий для производства крупы на данном предприятии. Размер производственной партии, с учетом используемого оборудования на данном предприятии.</p> <p>Перечислить основные этапы производства от зерноочистительных до контроля готовой продукции. Предоставить фотографии.</p>
<p>5. Технология хранения готовой продукции в условиях предприятия. Режим хранения, упаковка для хранения, принципы размещения товара на складах в условиях предприятия.</p> <p>Требования к складским помещениям на данном предприятии. Предоставить схему складского помещения с учетом естественного и искусственного освещения, оборудования для хранения, регулирование и контроль процесса хранения партии готово-</p>

го товара на момент выполнения индивидуального задания в условиях предприятия.

6. Рассчитать процент выхода готовой продукции (крупя: гречневая, рисовая, манная и т.д.) в условиях предприятия.

Расчет производить на момент прохождения практики и выполнения индивидуального задания. При определении процента выхода готовой продукции учитывать долю брака и отклонений по партии в условиях предприятия. Указать причины возникновения брака, нестандартной продукции и других факторов снижения качества. Обязательно составить акт-рекламацию.

7. Крупа 1. Осуществить компоновку оборудования в условиях предприятия по зерноочистительному цеху с учетом всех операций.

При компоновке оборудования учитывать электро-, водоснабжение, канализации и т.д. В отчете отразить все требования, предъявляемые к зерноочистительному цеху; характеристику оборудования. Представить схему данного цеха. Предоставить фотографии цеха и оборудования. Произвести расчет выхода очищенного зерна.

8. Крупа 1. Осуществить компоновку оборудования в условиях предприятия по рушальному (шелушильному) цеху

При компоновке оборудования учитывать электро-, водоснабжение, канализации и т.д., с указанием всех требований к данному помещению. Представить схему данного цеха. Предоставить фотографии цеха и оборудования. Произвести расчет выхода крупы.

9. Крупа 2. Осуществить компоновку оборудования в условиях предприятия по зерноочистительному цеху с учетом всех операций

При компоновке оборудования учитывать также электро-, водоснабжение, канализации и т.д. С указанием всех требований к данному помещению. Представить схему данного цеха. Предоставить фотографии цеха и оборудования. Произвести расчет выхода очищенного зерна.

10. Крупа 2. Осуществить компоновку оборудования в условиях предприятия по рушальному (шелушильному) цеху

При компоновке оборудования учитывать также электро-, водоснабжение, канализации и т.д., с указанием всех требований к данному помещению. Представить схему данного цеха. Предоставить фотографии цеха и оборудования. Произвести расчет выхода крупы.

11. Характеристика отходов крупяного производства.

Описать основные этапы производства на которых получают отходы I-II и III-й категории. Пути использования или утилизации в условиях данного предприятия. Если реализуют – то стоимость отходов, если утилизация, то стоимость утилизации.

12. Общая схема предприятия (генеральный план)

При составлении схемы предприятия учитывать водо-, энергоснабжение, канализационную систему, с перечислением всех помещений и т.д.; механизация и автоматизация технологических операций. Описать ассортимент продукции, выпускаемой на данном предприятии. Поставщики сырья и потребители готовой продукции.

13. Комбикормовый завод: общая схема предприятия (генеральный план)

Общую схему предприятия предоставлять с учетом водо-, энергоснабжением, канализационной системы, с перечислением всех помещений и т.д. Описать ассортимент продукции, выпускаемой на данном предприятии. Поставщи-

ки сырья и потребители готовой продукции. Перечислить виды крупяной продукции или отходов крупяного производства, используемые на данном предприятии.

14. Комбикормовый завод: организационно-правовые и структурные особенности

Представить схему цеха по переработке отходов крупяного производства на данном предприятии с учетом водо-, энергоснабжением, канализационной системы, с перечислением всех помещений и т.д. Принцип технологии производства комбикормов (дозирование, измельчение смешивание, сдабривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение). Описать ассортимент продукции, выпускаемой на данном предприятии. Поставщики сырья и потребители готовой продукции. Перечислить виды крупяной продукции или отходов крупяного производства, используемые на данном предприятии.

***Индивидуальное задание** студентов для прохождения производственной практики по дисциплине **«Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки»** направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки: «Технология хранения и переработки зерна»*

Индивидуальное задание
1. Схема подготовки зерна к помолу на мелькомбинате
2. Характеристика драного процесса мелькомбината
3. Характеристика размольного процесса мелькомбината
4. Способы расчета состава помольных партий на мелькомбинате
5. Контроль качества муки на предприятии. Организация входного контроля зерна на мелькомбинате
6. Формирование торговых сортов муки на мелькомбинате
7. Характеристика обочных и мочных машин на мелькомбинате
8. Характеристика схем помола ржи на мелькомбинате
9. Принципы составления смесей муки для розничной сети на мелькомбинате
10. Характеристика псевмосепараторов для очистки зерна на мелькомбинате
11. Технологические схемы рассевов, используемых на мелькомбинате
12. Принципы и эффективность процесса обогащения применяемого на мелькомбинате
13. Режимы работы основных крупобразующих систем при хлебопекарном помоле пшеницы
14. Баланс сортового помола зерна пшеницы на мелькомбинате

Методические рекомендации по подготовке отчетной документации практики

В дневнике, который является первичным документом, студенты ежедневно записывают весь перечень работ, сделанных за день, и представляют его на проверку руководителю практики. На основании данных дневника студенты оформляют отчет (где записывают организационные аспекты, обобщенные результаты работы, выводы). Дневник и отчет, после предварительной защиты в производственных условиях (если таковая имеет место), подписывается руководителем практики и заверяется печатью предприятия.

Подготовка отчета является заключительным этапом производственной практики. В течение отведенного срока студент должен подготовить всю отчетную документацию по практике в соответствии с требованиями, изложенными в данной программе.

ВЕДЕНИЕ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ.

Дневник практики является обязательным отчетным документом. Дневник практики представляет собой документ, содержащий перечень работ, которые выполняет студент ежедневно в течение всей практики.

Титульный лист дневника практики включает следующие элементы:

- сведения о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа); наименования предприятия (учреждения) - базы практики;
- сведения о руководителе практики от предприятия (учреждения) - базы практики (Ф.И.О., должность);
- сведения о руководителе практики от кафедры товароведения и технологии сырья животного происхождения (Ф.И.О., должность).

Структура записей в дневнике практики должна включать следующие элементы:

- ✓ дата;
- ✓ содержание и объем работы;
- ✓ название подразделения предприятия (учреждения) - места выполнения работы;
- ✓ количество дней (часов), использованных на выполнение работы; замечания и предложения практиканта;
- ✓ замечания и подпись руководителя практики от предприятия (учреждения).

По окончании производственной практики заполненный дневник подписывается руководителем практики от предприятия - базы практики и ставится на него печать предприятия.

Содержание и оформление отчета по практике. Отчет по практике должен максимально отражать работу студента по выполнению программы практики и индивидуального задания.

Элементами структуры отчета студента о практике являются (в порядке перечисления):

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Содержание.
3. Введение, в котором формулируются цели, задачи и назначение практики.
4. Основная часть, включающая изложение ответов на вопросы, предусмотренные общим заданием практики. Основную часть рекомендуется делить на разделы в соответствии с вопросами общего задания.
5. Заключение, в котором приводятся краткие выводы на основе анализа содержания и результатов практики. В частности, следует обязательно отметить, насколько достигнуты цели и выполнены задачи практики; какие профессиональные знания, навыки и опыт приобрел студент, что не было реализовано или не достигнуто и по каким причинам.
6. Список использованных источников.
7. Приложения, содержащие различный вспомогательный материал (инструкции, нормативно-технические документы, бланки документов, некоторые иллюстрации, схемы и т.д.).
8. Рецензия руководителя практики от предприятия (учреждения).

Отчет по практике должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации. Отчет должен быть достаточно полным, технически грамотным, иллюстрирован схемами, эскизами, фотографиями, таблицами, формами учета и отчетности.

При оформлении отчета следует выполнять следующие требования:

- отчет подготавливается на компьютере и предоставляется в печатном электронном варианте;
- отчет оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с последующей брошюровкой;

➤ формат текста: шрифт 14 пт., тип Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный; поля: слева - 3 см, справа - 1 см, сверху, снизу -2 см, красная строка (отступ) -1,25 см; выравнивание текста - по ширине страницы;

➤ примерный объем отчета 20-25 страниц.

➤ Оформление списка использованных источников проводится в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание".

В список использованных источников включаются все печатные и рукописные материалы, которые использовались при выполнении и написании отчета; источники следует располагать в порядке их упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников.

9.3 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты выполненной работы по производственной практике:

- на основании отзыва-характеристики с места практики;
- дневника практики;
- отчета студента о прохождении практики и выполнении плана практики;
- на основании представления их в комиссию по защите практики.

Отчет и дневник предварительно подписываются руководителем практики от учреждения на титульном листе и ставится печать предприятия (последний лист отчета также визируется печатью предприятия) и в течение 5 дней с начала следующего семестра должны быть сданы в деканат, зарегистрированы и переданы для проверки на кафедру «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения» ответственным за практику преподавателям. Защита отчета проводится в сроки, установленные деканатом. Отчет, проверенный руководителем практики от кафедры, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей выпускающей кафедры.

К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики, своевременно представившие отчет по установленной форме.

Производственная практика студента оценивается согласно бально-рейтинговой системе дисциплин: «Технология производства муки и основы товароведения продуктов её переработки» и «Технология производства крупы»

Критериями оценки являются:

- уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности конкретного предприятия (организации, учреждения);
- качество отчета по итогам практики, полнота его содержания и его соответствие требованиям, предъявляемым к оформлению работ данного типа;
- уровень овладения студентами профессиональными компетенциями, предусмотренными учебным планом;
- уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентом в ходе прохождения практики.

Количество набранных баллов, соответствуют оценкам «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Формирование итоговой оценки по защите отчета по производственной практике по дисциплинам производится в соответствии с нижеследующей таблицей.

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Отчет оформлен и написан в соответствии с требованиями; выполнен полный объем работы, все раздела отчета логически взаимосвязаны; ответы студента полные и правильные. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести ил-

		люстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Индивидуальное задание практики выполнено на 75% работы, ответы студента правильные, но не всегда полные. Не приведены конкретные примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
3	Удовлетворительно (зачтено)	Индивидуальное задание практики выполнено на 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (не зачтено)	Отчет оформлен и написан не в соответствии с требованиями. Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Студент, не выполнивший программу практики и получивший отрицательный отзыв или не набравший минимальное количество баллов при защите отчета, направляется вторично на практику или отчисляется из ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И.Скрябина.

В зависимости от организационно-правовой формы, вида и типа предприятия руководители практики могут давать студенту (или группе студентов) конкретные задания из вышеперечисленных на период прохождения производственной практики.

В отдельных случаях структура отчета может быть изменена в соответствии с индивидуальным заданием, полученным от руководителя практики от кафедры.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рекомендуемая литература

Базовый учебник: Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы: 4-е изд., перераб. и доп. для студ. вузов/ Г.А. Егоров.- М.: КолосС, 2005. — 296 с.: ил.

Основная:

1. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов/ О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко. - Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов-н-Д: Издательский центр «МарТ», 2004. – 688с.:ил.

2. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия: учеб. пособие для вузов / В.Д. Муха, Н.И. Картамышев, Д.В. Муха и др. - М.: КолосС, 2007.- 580 с.

Дополнительная:

1. Головоченко, А.П. Технология, нормы качества и товарная экспертиза крупы: учеб. пособие для вузов / А.П. Головоченко; Самар. ГСХА.- Самара, 2003.- 196с.

2. Малин, Н.И. Технология хранения зерна: учебник для вузов. По спец. «Технология хранения и переработки зерна» / Н.И. Малин.- М.: КолосС, 2005.- 278 с.

3. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов вузов. По спец. «Товароведение и экспертиза товаров». / Л.П. Нилова.- 2-е изд.- М.: ИНФРА-М, 2014.- 447 с.

4. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии : учебник для студентов вузов /Ред. А.И. Завражнов.- СПб: Лань, 2013.- 495 с.

5. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов /В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др.- М.: ИНФРА-М, 2013.- 752 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов / Ред. Л.Г. Елисеева.- М.: Дашков и К., 928 с.

7. Устименко, Т.В. Организация контроля качества зерна: учеб. пособие / Т.В. Устименко.- М.: РИОР: ИНФРА-М, 2014.- 223 с.

8. Фомина, О.В. Зерно. Контроль качества и безопасности по международным стандартам: справочник / О.Н. Фомина, А.М. Левин, А.В. Нарсеев; ВНИИ стандарт.- М., 2001.-364 с.

9. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник для студентов вузов/ И.П. Чепурной.- 4-е изд.- М.: Дашков и К., 2008.- 457 с.

10. Оборудование для производства муки и крупы: Справочник/ Демский, А.Б. и др. – СПб, изд. «Профессия», 2006.

11. Мука. Технические условия: Сб. ГОСТов. - М.: Стандартиформ, 2006.- 455с.

12. ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая. Общие технические условия. – Введ. 2014-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014.-14с.

13. Крупьяные продукты. Технические условия. Методы анализа: Сб. ГОСТов. - М.: Стандартиформ, 2010.- 314с.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы

<p>1. Правительство РФ http://www.government.ru</p> <p>2. Министерство экономического развития РФ http://www.economy.gov.ru</p> <p>3. Министерство промышленности и торговли http://www.minpromtorg.gov.ru</p> <p>4. Федеральная служба государственной статистики http://www.gks.ru</p> <p>5. Стандарт ГОСТ http://standartgost.ru</p> <p>6. Российская Ассоциация Франчайзинга http://ru.rusfranch.ru/</p> <p>7. Журнал Новости и технологии торгового бизнеса http://www.torgrus.ru</p> <p>8. Журнал: Новости торговли http://retail-news.ru;</p> <p>9. Журнал «Эксперт» http://expert.ru</p> <p>10. Журнал «Складская недвижимость» www.mega-press.ru</p> <p>11. Ежедневная деловая газете «Ведомости» http://www.vedomosti.ru:</p> <p>12. Деловая газета «РБК Daily» http://www.rbcdaily.ru</p> <p>13. Газета «Коммерсант» http://www.kommersant.ru</p> <p>14. Газета «Российская газета» http://www.rg.ru/</p>	<p>15. Университетская информационная система РОССИЯ http://www.cir.ru/</p> <p>16. Гарант http://www.garant.ru.</p> <p>17. Справочно-правовая система «Кодекс» http://www.grazkodeks.ru.</p> <p>18. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru</p> <p>19. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг» (материалы аналитического и обзорного характера) http://www.rbc.ru .</p> <p>20. Деловая пресса http://www.businesspress.ru</p> <p>21. Мониторинг экономических показателей http://www.budgetrf.ru</p> <p>22. Оптовая и розничная торговля http://www.everise.com/sectors/wholesale-and-retail-trade/</p> <p>23. International Council of Shopping Centres (ICSC, переведенная классификация Международного совета торговых центров (ICSC)) - New-York.,2001.-8с. http://bizneslev.at.ua/index/klassifikacija_torgovykh_centrov/0-277</p> <p>24. ООО «Дистрибьюторский центр «Кодекс». Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/document/</p>
--	--

Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплины

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программ технических и компьютерных средств обучения	Номера тем
1.	Программные средства офисного назначения: Операционная система Microsoft Windows 2007; Microsoft Office Prof Plus 2007 Rus; Программа распознавания текста ABBYY FineReader 5.0; Microsoft Office SharePoint 2007 Rus;	2-3
2.	Прикладная программа: «1С - Предприятие», вер. по торговле - 8.0;	2
3.	Программы верстки (печатных публикаций и web-страниц): Настольная издательская система PageMaker; Microsoft Front Page.	2-3

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной практики (кабинетные исследования) соответствующие кабинеты вуза оснащаются техническими средствами в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики: портативными и стационарными компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. В библиотеке вуза студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по специальности.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хранения и переработки зерна»

Автор (ы): к.т.н., доцент Горбачева М.В.

к.т.н., доцент Страхова С.А.

ст. преподаватель Сухинина Т.В.

Рецензент _____

Программа одобрена на заседании УМК факультета ТЭС

Протокол №2 от 14.10.2016г.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Образец титульного листа отчета

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА»

Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

Кафедра товароведения, технологии сырья и продуктов животного
и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

ОТЧЕТ

по производственной практике

по дисциплине: « _____ »

место прохождения практики: _____

название учреждения-базы практики

сроки прохождения практики с _____ 201_г. по _____ 201_г.

Студент _____

Ф.И.О.

Группа, курс. _____

номер группы, курс

Руководитель от учреждения _____

Ф.И.О.

Руководитель от кафедры _____

Ф.И.О.

Проверил(а): должность Ф.И.О
подпись руководителя от кафедры

Москва 201_

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Примеры оформления библиографического описания книг, статей из
периодических изданий, электронных ресурсов по ГОСТ 7.1-2003**

Книга одного автора

1. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы: 4-е изд., перераб. и доп. для студ. вузов/ Г.А. Егоров.- М.: КолосС, 2005. — 296 с.: ил.
2. Мельников Е.М. Технология крупяного производства: для студ. вузов / Е.М. Мельников . - М.: Агропромиздат, 1991, 207 с.

Книга двух авторов

1. Матвеева И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные в производстве мучных изделий: учеб. пособие для студ. вузов/ И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. -М.: МГУПП, 2000. - 115 с.

Книга четырех авторов

В сведениях об ответственности могут быть указаны все авторы или один со словами «[и др.]» – по усмотрению библиографирующего учреждения.

1. Автоматизированные информационные технологии в экономике / М. И.Семенов [и др.] ; под общ. ред. И. Т. Трубилина. – М. : Финансы и статистика, 2003.– 415 с.

Запись под заглавием

Основное заглавие может быть тематическим или типовым, т.е. состоять только из обозначения вида издания

1. Атлас мира / глав. ред. Я. А. Топчиян. – М. : Федеральная служба геодезии и картографии России, 1997. – 71 с.

Нормативные документы по стандартизации

1. Система стандартов безопасности труда : сборник. – М. : Издательство Стандартов, 2002. – 102 с. : ил. – (Межгосударственные стандарты). – Содерж.: 16 док. Стандарты по библиотечно-информационной деятельности / сост. Т. В. Захарчук, О. М. Зусьман. – СПб. : Профессия, 2003. – 576 с. 2.

- 2 .ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – Введ. 2004-01-07. – М. : Издательство стандартов, 2004. – 156 с.

Словари, справочники

1. Философский энциклопедический словарь / под ред. Е. Ф. Гуро. – М. : Инфра М, 2004. – 578 с. – (Библиотека словарей).
2. Вечканов, Г. С. Микро- и макро- экономика : энциклопедический словарь /Г.С.Вечканов. – СПб. : Лань, 2000. – 352 с.

Статья из книги, журнала

1. Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах с неоднородным заполнением /А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, М. Д. Малых // Вест. Моск. ун-та. Сер. 3. Физика.Астрономия. – 2002. - № 5. – С. 23-25.

2. Долженко, В. И. На пути совершенствования ассортимента средств защиты растений / В. И. Долженко // Защита и карантин растений. – 2004. - № 8. – С. 20-23.

Официальные и законодательные материалы

Запись под заголовком

1. Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации: офиц. текст. – М. : Маркетинг, 2001. – 39 с.

Электронные ресурсы

При описании электронных ресурсов в качестве специфических сведений указывают вид и объем ресурса

1. Стандарт ГОСТ [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://standartgost.ru>- Подзаг. с экрана.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Акт о зачистке производственного корпуса и результатах переработки зерна (Форма № ЗПП-117)

Утвержден приказом Минсельхозпрода от 14.06.2011 N 233

Отраслевая форма N ЗПП-117

(организация)

Код по ОКПО | _____ |

УТВЕРЖДАЮ

6	Сорная	проход через	
	примесь -	сито, %	
	всего, %		
в том числе		4	Клейковина
	минеральная,		количество,
	%		%
	вредная, %		качество
		5	Доброка-
			чественное
			ядро -
			всего, %
7	Зерновая	в том числе	
	примесь -		
	всего, %		
	в том числе		
		6	Сорная
			примесь
			всего, %
			в том числе

8	Общая стекловид- ность, %		Испорченные,	%
9	Клейковина	8	Нашелушен- ные, %	
	количество, %	9	Мучка, %	
	качество	10	Металло- магнитная примесь, мг	
10	Тип, состав		на 1 кг	
		11	Выравнен- ность, %	

Взвешивание зерна, поступившего в переработку, производилось на весах (указать систему весов, грузоподъемность, их состояние) _____

по окончании _____ месяца произведена полная переработка зерна _____ отделением (секцией) производственного корпуса за _____ рабочих дней _____ месяца. Зачистка производственного корпуса произведена полностью, все зерно переработано, продукция и отходы выбиты и сданы на склады.

Главный инженер _____
 Начальник ПТЛ (зам. директора по качеству) _____
 Начальник производственного цеха _____
 Главный бухгалтер _____
 Зав. элеватором _____
 Зав. складом продукции _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Акт о зачистке производственного корпуса и результатах переработки зерна (форма N ЗПП-117)

145. Акт по форме N ЗПП-117 о зачистке производственного корпуса составляется ежемесячно, а для мукомольных организаций с высокопроизводительным оборудованием и незавершенным циклом производства - ежегодно.

146. При оформлении зачистки используются данные форм N ЗПП-57, карточек анализа зерна, муки (крупы) и других первичных документов учета.

147. Форма N ЗПП-117 имеет лицевую и оборотную сторону. На лицевой стороне представляются данные качества перерабатываемого зерна, производится расчет влияния качества зерна на выход продукции и определяется расчетный и фактический выход основных и побочных продуктов производства.

На оборотной стороне формы N ЗПП-117 приводятся значения средневзвешенных показателей качества зерна до и после очистки и качества выработанной продукции.

148. В акте зачистки приводятся данные о выработке нестандартной продукции в соответствии с актами, составленными руководителем лаборатории.

149. Акт по форме N ЗПП-117 подписывается членами комиссии и утверждается руководителем юридического лица или индивидуальным предпринимателем.

150. Копии актов о зачистке производственного корпуса и результатах переработки зерна по форме N ЗПП-117 представляются в территориальное подразделение Росгосхлебинспекции.