

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический»  
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»**

УТВЕРЖДАЮ  
декан факультета  
доцент Т.Х.Глунов



29 мая 2024г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной практики УП.04.01 по профессиональному модулю  
04 «Производство макаронных изделий»  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль профессионального образования- Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

Уровень образования- основное общее образование

Форма обучения - очная

Нальчик-2024

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341 по специальности 19.02.11 – Технология продуктов из растительного сырья.

Составитель рабочей программы:

Ст. преподаватель  Т.Х. Карданов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»  
протокол от 28 мая 2024г. № 10

Заведующий кафедрой, доцент  Л.А.Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»  
протокол от 29 мая 2024г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

Профессор  И.Ш.Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

27 мая 2024г.

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.

### Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО (ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задача учебной практики: сформировать у обучающихся умения и первоначальные практические навыки в рамках модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности Производство макаронных изделий .

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен: **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

#### **уметь:**

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
  - определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
  - подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
  - подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
  - определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;

- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

**1.2 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**  
Всего - 36 часов.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом учебной практики является сформированность у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности «Производство макаронных изделий», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Организация практики, инструктаж по охране труда Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	8
	Расчет и составление рецептуры макаронного теста	8
	Определение расхода сырья на производство макаронных изделий	8
	Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. Составление баланса сырья	6
	Составление технологического плана производства макаронных изделий	6
	<b>Итого</b>	<b>36</b>

### 3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	1. Контроль качества муки: -правила отбора проб; - органолептические показатели качества муки; - физико-химические показатели качества муки; -подготовка муки к производству. 2. Методы контроля качества добавок: - -правила отбора проб; - органолептические показатели качества добавок; - физико-химические показатели качества добавок.	<b>8</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Расчет и составление рецептуры макаронного теста	1. Определение влажности теста в зависимости от типа замеса 2. Расчет количества воды на замес теста 3.Определение температуры воды для замеса теста 4. определение количества добавок на одну закладку	<b>8</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Определение расхода сырья на производство макаронных изделий	1. Определение плановой нормы расхода сырья 2. Определение технологических затрат 3.Определение расхода муки без добавок 4. Расчет расхода муки с добавками и добавок	<b>8</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. Составление баланса сырья	1 .Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. 2.Определение плановой потребности в сырье при фактической влажности. Определение фактической нормы расхода сырья.	<b>6</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Составить технологический план производства макаронных изделий	1 .Определение суточной производственной мощности и выбор основного технологического оборудования 2.Суточная производственная мощность и производственная программа фабрики 3. Составление графика работы оборудования и уточнение суточной производственной программы	<b>6</b>

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Проектирование основного оборудования для производства макаронных изделий	1. Расчет основных параметров машин с прессующими рабочими органами. - расчет производительности; - расчет частоты вращения шнека; - расчет мощности макаронного прессы Дифференцированный зачет	<b>1</b>
------------------------------------	---	--	----------

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологии производства макаронных изделий», «Технологического оборудования макаронного производства».

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; лабораторное оборудование: центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- колонки;
- мультимедиапроектор

### 4.2 Информационное обеспечение практики

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### *Основные источники*

1. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :
2. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пащенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с. : Текст

#### *Дополнительные источники*

3. Пащенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пащенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с. : Текст.
4. Хромеенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учебное пособие для вузов / В. М. Хромеенко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. - Текст

**Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.**

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 002/2024-44ФЗ от 22.05.24 г сроком на 1 год

<https://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».

Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год

<https://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<https://e.lanbook.com/>  
<https://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «Директ-Медиа»**  
Контракт № 106-04/2024 от 22.05.2024 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**ООО Научная электронная библиотека.**  
Лицензионный договор № SIO-2114/2024 от 17.04.2024 сроком на 1 год  
<https://elibrary.ru/>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**  
**ООО «Эй Ви Ди - Систем»**  
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Гарант**  
**ООО «Гарант - КБР»**  
Договор № 267-2024 г. от 01.01.2024 г. сроком на 1 год

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

**Антиплагиат** лицензионный договор № 8438 от 16.05.2024 года сроком на 1 год;  
**Kaspersky Endpoint Security** для бизнеса – Стандартный Russian Edition № лицензии  
ОБТС-231023-104431-690-455, договор №594/А от 20.10.2023 г. ООО «Альфа» сроком на 1 год.

### **4.3 Организация практики**

Учебная практика проводится в соответствии с планом учебного процесса в сроки, установленные календарным графиком.

Формой проведения является практическое занятие.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК 04.01 «Технология производства макаронных изделий».

При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдать требования охраны труда, техники безопасности при работе с компьютером, пожарной безопасности.

За время практики студенту необходимо выполнить задания, предусмотренные программой практики, которые формируются с учетом видов работ, указанных в рабочей программе.

В период прохождения учебной практики студент ведет дневник в котором описывает выполненную за день работу и представляет его совместно с материалами проработанной работы преподавателю для проверки и оценки.

Формой отчетности студента по учебной практике является отчет о выполнении по видам работ.

В последний день учебной практики рабочим планом предусматривается время для защиты отчета и оценки результатов практики.

### **4.4 Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководителями практики назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является -зачет.

Формой контроля и оценки результатов учебной практики являются:

- дневник;
- отчет;
- аттестационный лист.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;	Правильный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки, добавок в соответствии с заданной ситуацией; Точность определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; Степень точности определения технологических параметров приготовления полуфабрикатов готовых изделий по различным технологическим схемам в
-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	Обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья; Обоснованное ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;
-подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;	Правильность выбора типа замеса в зависимости от заданной влажности теста и температуры воды.
- оформлять производственную и технологическую документацию;	Правильность оформления производственной и технологической документации
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;	Точность определения расхода сырья для производства макаронных изделий. Умение расчета рецептур .
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;	Правильность подбора режимов сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Правильность определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки

- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;	Точность расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий
- подбирать вид матрицы для заданных условий;	Применение знаний для подбора вида матриц для заданных условий
-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства	Оценка степени знаний по эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;	Правильность проекта и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии