

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

**Факультет «Торгово - технологический»**

УТВЕРЖДАЮ  
декан факультета  
доцент Т.Х.Глунов



«29» мая 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

производственной практики (по профилю специальности)

по профессиональному модулю

03 «Производство кондитерских изделий»

Специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

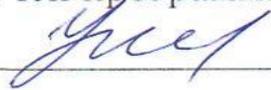
Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Уровень образования **основное общее образование**

Форма обучения **очная**

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 341 по специальности 19.02.11 – Технология продуктов из растительного сырья.

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

протокол от «28» мая 2024 г. № 10

Зав. кафедрой, доцент  Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»  
протокол от «29» мая 2024 г № 9

Председатель МК факультета «Торгово - технологический»

Д.э.н., доцент  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«27» мая 2024 г.

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) 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 кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК): ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является освоение основного вида профессиональной деятельности **Производство кондитерских изделий**, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства кондитерских изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов кондитерских изделий

**уметь:**

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

Всего 144 часа.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является овладение видом профессиональной деятельности в части освоения **профессиональных компетенций**:

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

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику (час, недель)
<b>ПК-1.1</b> <b>ПК-1.2</b> <b>ПК-2.1</b> <b>ПК-2.2</b>	<b>ПМ 03 Производство кондитерских изделий</b> МДК 03.01. Технология производства кондитерских изделий МДК 03.02. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	144 часа 4 недели

### 3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК-1.1, ПК-1.2 , ПК-2.1, ПК-2.2	1. Знакомство с предприятием.	Изучение инструкций по технике безопасности, пожарной опасности, электроопасности непосредственно на предприятии., знакомство. с основными цехами, складами сырья и готовой продукции. отделами и ассортиментом выпускаемой продукции, мощностью предприятия.	8
ПК-1.1, ПК-1.2 , ПК-2.1, ПК-2.2	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Изучение основного и дополнительного сырья, применяемого на предприятии; осуществление приема основного и дополнительного сырья на предприятии Осуществление отбора проб полуфабрикатов для проведения качественного анализа в заводской лаборатории. Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья. Проведение оценки качества вновь поступающего сырья в соответствии с нормативной документацией; Контроль за соблюдением условий хранения сырья на предприятии; Соблюдение требований к способам хранения сырья. Осуществление подготовки сырья к производству.	28
ПК-1.1, ПК-1.2 , ПК-2.1, ПК-2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Изучение работы дозирующей станций. Подготовка и организация технологического процесса изготовления фруктово-ягодного сырья, сахарной пудры, жженки. Подготовка и организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов для конфетных масс. Подготовка и организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов для производства карамели, пастило-мармеладных изделий, драже, шоколадных изделий, халвы. Приготовление полуфабрикатов для изготовления драже (поливочного сиропа, воско-жировой смеси), ириса( сахаро-молочного сиропа)	36

		<p>Осуществление техпроцесса по приготовлению карамели, конфет пастило-мармеладных изделий, халвы, драже.</p> <p>Упаковка готовых изделий, правильное хранение транспортирование кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ</p>	
<p>ПК-1.1, ПК-1.2 , ПК-2.1, ПК-2.2</p>	<p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление теста для заварных и сырцовых пряничных изделий.</p> <p>Приготовление ромовых баб и кексов.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления галет и крекеров.</p> <p>Организация технологического процесса производства сахарного и затяжного печенья.</p> <p>Технология производства сдобного печенья.</p> <p>Организация технологического процесса производства слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Организация технологического процесса производства изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Организация производства вафель.</p> <p>Технология приготовления тортов и пирожных</p> <p>Определение готовности кондитерских изделий</p> <p>Соблюдение режимов выпечки мучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий</p>	36
<p>ПК-1.1, ПК-1.2 , ПК-2.1, ПК-2.2</p>	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Составление аппаратурно-технологических схем процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</p> <p>Подбор технологического оборудования для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации</p> <p>Описание устройства и принципа безопасной работы сироповарочного оборудования, вакуум-аппаратов для уваривания кондитерских масс</p> <p>Описание устройства и принципа безопасной работы основного оборудования для приготовления ,глазирования и отделки карамели, конфет, ириса пастиломармеладных изделий,драже, халвы</p>	35

		Описание устройства и принципа работы безопасной работы оборудования тестоприготовительного отделения. Описание устройства и принципа безопасной работы оборудования для формования мучных кондитерских изделий Описание устройства и принципа безопасной эксплуатации печей Дифференцированный зачет	1
	Всего часов		144

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный учебник] : учебное пособие / Т. К. Апет. - РИПО, 2021. - 392 с.

Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574>

2. Кузнецова Л. С. Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2013. - 320

3. Олейникова А.Я., Г.О. Магомедов Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. - СПб. :ГИОРД, 2015. - 296с

#### **Дополнительные источники:**

4. Витол И.С., Горбатюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания / – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.

5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для нач. проф. образования/Н.Г. Бутейкис-ИРПО, 2001.-314 с.

6. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства сахаристых кондитерских изделий – М. –«Академия», 2013г

7. Кузнецова Л. С. Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2013. – 320

6. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. Технология производства кондитерских изделий. Практикум, Изд. Гиорд, 2015г, 600с.

#### **Лицензионное программное обеспечение:**

- **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

**ЭБС «Издательства Лань»**

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**

**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 002/2024-44Ф3 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 № 023/2024-223Ф3 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**

Организация производственной практики (по профилю специальности) базируется на проведении практики в организациях, с которыми заключены договора, согласно которых базой практики предоставляются студентам рабочие места в соответствии с программой практики, назначаются руководители практики от организации.

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля **03 Производство кондитерских изделий** и проводится концентрированно. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по

профессиональному модулю является положительная аттестация по элементам профессионального модуля (МДК), учебной практике.

Практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Освоение производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену (квалификационному).

#### **Руководители практики от университета:**

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;
- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной документации;
- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;
- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;
- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству университета.

#### **Руководители практики от организации**

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, контрольно- измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением установленной документации, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами- практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;

- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;

- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

**Студент при прохождении практики обязан:**

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (по профилю специальности), фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;

- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от Филиала;

- представить руководителю практики от Филиала письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

#### **4.4.Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности):

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от университета и от организации.

Руководителями практики от учебного заведения назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является дифференцированный зачет.

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) являются:

- дневник
- приложение, где прилагаются все бланки, формы документов, и.т.д. что в соответствии с содержанием практики требуется приложить к дневнику.
- отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.
- производственная характеристика
- аттестационный лист

Отчет по производственной практике(по профилю специальности) позволяет руководителю оценить уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК) в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
1	2
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	- Умение производить техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Умение составлять аппаратурно-технологическую схему производства макаронных изделий ; Умение дать характеристику назначения и сущности технологических операций по производству длиннорезанных и короткорезанных макаронных изделий и их технологических параметров;</p>
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Умение определять органолептические и физико-химические показатели готовых кондитерских изделий по заданным условиям; - Демонстрировать знание схемы технологических операций по использованию необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; составление аппаратурно-технологической схемы подготовки сырья к производству</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>Умение производить обоснованный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки и дополнительного сырья в соответствии с ситуацией; Умение производить подбор технологического оборудования для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации.</p>