

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

Факультет «Торгово - технологический»

УТВЕРЖДАЮ

Декан торгово-технологического факультета,

доцент  Т.Х. Тлупов

«21» апреля 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики (по профилю специальности)
по профессиональному модулю

04 «Производство макаронных изделий»

Специальности **19.02.03** Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

г. Нальчик

2022

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Составитель рабочей программы

Ст. преподаватель  Т.Х. Карданов

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

Протокол от «19» апреля 2022 г. № 9

Заведующий кафедрой
доцент  Л.З. Бориева


Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «20» апреля 2022 г. № 8

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

д.э.н., профессор  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«18» апреля 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является освоение вида профессиональной деятельности Производство макаронных 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 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;

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

Всего 72 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 и общих компетенций:**

Коды	Наименование результата обучения
ПК 4. 1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4. 3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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)
ПК 4.1-4.3 ОК 1-9	ПМ 04 Производство макаронных изделий МДК 04.01. Технология производства макаронных изделий	72 ч 2 недели

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ОК 1 - ОК 9	1. Знакомство с предприятием.	Изучение инструкций по технике безопасности, пожарной опасности, электроопасности непосредственно на предприятии. . с основными цехами, складами сырья и готовой продукции. отделами и ассортиментом выпускаемой продукции, мощностью предприятия.	14
ПК 4.1 ОК 1-ОК 9	Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий	1. Изучение основного и дополнительного сырья применяемого на предприятии 2. Осуществление приема основного и дополнительного сырья на предприятии 3. Осуществление отбора проб полуфабрикатов для проведения качественного анализа. 4. Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья. 5. Контроль за соблюдением условий хранения сырья на предприятии. 6. Соблюдение требований к способам хранения сырья 7. Осуществление подготовки сырья к производству	14
ПК 4.2 ОК 1-ОК 9	Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий	1. Изучение технологических схем производства макаронных изделий на предприятии. 2. Дозирование и смешивание ингредиентов теста в условиях реального производства. Вакуумирование теста на предприятии. Высокотемпературные режимы замеса теста. Возможные дефекты. 3. Уплотнение и формование теста в условиях реального производства..	14

		<p>4.Обдувка сырых изделий, и ее технологическое значение в условиях реального производства</p> <p>5.Резка и раскладка макаронных изделий, их назначение. Возможные дефекты макаронных изделий и способы их устранения на предприятии</p>	
ПК 4.2 ОК 1-ОК 9		<p>6. Сушка с использованием низкотемпературных режимов в условиях реального производства..</p> <p>7. Высоко- и сверхвысоко температурные режимы сушки в условиях реального производства.</p> <p>8. Сортировка и обработка продукции в условиях реального производства. Переработка брака, упаковывание макаронных изделий и упаковочные материалы на предприятии. Хранение продукции и причины ее порчи.</p> <p>9. Производство короткорезанных макаронных изделий в условиях реального производства.</p> <p>10. Производство длинных макаронных изделия в условиях реального производства</p>	14
ПК 4.3 ОК 1-ОК 9	Эксплуатация технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	<p>1.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации макаронного оборудования Отработка практических навыков безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования.</p> <p>2.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации оборудования для разделки сырых макаронных изделий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>15</p> <p>1</p>

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 практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. СПб.: Лань, 2016.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. Учебник. М.: Академия, 2017г
- 3 Шнейдер Т.И. Технохимический контроль макаронного производства. -М.: Дели плюс, 2013.-101с.

Дополнительная литература:

4. Ратокова С. Макароны от Анели до Яичных.-Ростовн/Д.: «Феникс», 2014г. 204с.
5. Журнал «Хлебопечение России»
6. Журнал «Хлебопродукты»

Интернет- ресурсы:

ЭБС ВООК.ru - договор № 197 от 12.12.2016

4.3 Организация практики

Производственная практика проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно.

Руководитель практики от Терского филиала:

- 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 Филиала.

Руководитель 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 Филиала 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 общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки и дополнительного сырья в соответствии с ситуацией; - определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; - составление аппаратурно-технологической схема подготовки сырья к производству.
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> составление аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий ; разработана характеристика назначения и сущности технологических операций по производству длиннорезанных и короткорезанных макаронных изделий и их технологических параметров; точность определения органолептических и физико-химических показателей готовых макаронных изделий по заданным условиям; знание схемы технологических операций по

	подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть; оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); разработка рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве макаронных изделий.	точность выбора аппаратурно-технологической схемы процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации; подбор технологического оборудования для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	проявление устойчивого интереса к будущей профессии, участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) наличие положительных отзывов по итогам производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-организация собственной профессиональной деятельности, -постановка целей и выбор методов ее достижения, определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, самоанализ и коррекция результатов собственной работы; грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных требований и умений
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	использование различных источников, включая электронные; нахождение и использование информации для эффективного выполнения

профессионального и личностного развития	профессиональных задач, освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, работа с ПК и Интернетом.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	способность работать в команде и коллективе, взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ эффективности и качества выполнения работ, умение контролировать работу подчиненных, проявление ответственности за работу подчиненных
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определение задач профессионального роста и самообразования, планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	эффективный поиск необходимой информации, изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности