

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

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

УТВЕРЖДАЮ  
декан ТТФ  
доцент Т.Х. Тлупов



«21» апреля 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Производственной практики (по профилю специальности)  
по профессиональному модулю

**ПМ.01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»**

по специальности

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

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

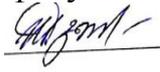
к.с.х.н., доцент  Б.Х.Губашиев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из  
растительного сырья» протокол от «19» апреля 2022 г. № 9

Зав. Кафедрой к.т.н. доцент  Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»  
протокол от «20» апреля 2022 г. № 8

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к. 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)	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12

# 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 входящих в укрупненную группу 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

## 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 **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**, предусмотренного ФГОС СПО.

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

### **иметь практический опыт:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

### **уметь:**

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;

- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

### **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 и общих компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

### 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 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4	ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья	144 часа 4 недели

### 3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 1.1	Ознакомление с правилами хранения на складе муки, сахара, жира, яиц, орехов, соли, молочных продуктов	Составление схемы разгрузки муки с указанием оборудования и принципом его действия. Составление таблицы основных органолептических и физико-химических показателей качества муки, сахара, жира, яиц, орехов, соли, молочных продуктов.	12
	Выполнение работ по оформлению приемо-сдаточных документов.	Оформление документов по проведению анализов на качество поступившего сырья. Провести анализ видов порчи сырья при хранении	36
	Выполнение работ по оформлению документов, подтверждающих качество сырья.	Оформление актов на списания на технологические потери сырья на складах.	24
ПК 1.3	Изучение режимов для хранения основного и дополнительного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.	Способы хранения муки. Подготовка муки к производству. Хранение и подготовка дрожжей. Хранение и подготовка соли и воды. Составление схем оптимальных режимов хранения дополнительного сырья в складах и хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.	48
ПК 1.4	Выполнение расчета количества муки и дополнительного сырья перед пуском в переработку	Подбирать и рассчитывать количество муки и дополнительного сырья перед пуском в переработку в зависимости от его качества и ассортимента выпускаемой продукции	18
		Дифференцированный зачет	6

## **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**

#### **Основные источники:**

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2016.-426с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2015 г. 283с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-441с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Ковэн С. Янг Л. Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Ещё 151 вопрос и ответ. СПб.: «Профессия»2013.
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб.: «Профи» 2016
3. Стабровская О.И., Романов А.С., Марков А.С. Проектирование хлебопекарных предприятий. Учебное пособие. СПб.: «Троицкий мост» 2013 224с.

#### **Интернет-ресурсы:**

ЭБС ВООК.ru - договор № 197 от 12.12.2016  
<http://www.russbread.ru>  
[http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)  
<http://www.peku-sam.ru>  
[http:// kuking.net](http://kuking.net)  
[http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

### **4.3 Организация практики**

Производственная практика по профилю специальности проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика по профилю специальности проводится концентрированно.

**Руководитель практики от учебного заведения:**

- 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 учебного заведения;

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

#### **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 учебного заведения 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

Отчетом 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 Организовывать и производить приемку сырья	- обоснованный выбор методов и способов приемки сырья, контроля качества поступившего сырья, процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке
ПК 1.1 Контролировать качество поступившего сырья.	- обоснованный выбор методов и способов проведения испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использование результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья	- обоснованный выбор методов и способов оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; определять потери сырья при хранении;

ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	- обоснованный выбор методов и способов подготовки сырья к дальнейшей переработке
---	--