


**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 торгово-технологического факультета,  
доцент  Т.Х. Тлупов  
«21» апреля 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

производственной практики (по профилю специальности)

по профессиональному модулю

06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих»

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

к.т.н., доцент



Л.З. Бориева

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

протокол от «19» апреля 2022 г. № 9

Зав. кафедрой, доцент



Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»

протокол от «20» апреля 2022 г № 8

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

д-р экон. наук, 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 укрупнённой группы специальностей и направлений подготовки 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК (р1) Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК (р2) Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК (р3) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК (р4) Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

## 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 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, 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;
- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- ведение процесса хранения сырья;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

**уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
- **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:**

Код	Наименование результата обучения
ПК (р1)	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК (р2)	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК (р3)	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК (р4)	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
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), за 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 (p1).-ПК (p4) ОК 1-9	ПМ 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» МДК 06.01 Выполнение работ по рабочей профессии пекаря	72 часа 2 недели

### 3.2 Содержание практики

Коды компетенция	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК (p1).-ПК (p4) ОК 1-9	Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации;	Разработка характеристик назначения и сущности технологических операций и из технологических параметров;	12
ПК (p1).-ПК (p4) ОК 1-9	Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации в соответствии с нормативными требованиями;	Выбор операций и режимов разделки и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с нормативными требованиями; - определение органолептических и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов;	12
ПК (p1).-ПК (p4) ОК 1-9	Выполнение технологии приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий с использованием различных способов изготовления изделий из теста с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции	Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества изделий из него	24
ПК (p1).-ПК (p4) ОК 1-9	Изучение режима выпечки (времени, температуры, влажности) основных мучных кондитерских изделий	Определение органолептическим способом правильность выпечки хлебобулочных изделий и готовность основных мучных кондитерских изделий для реализации. Оформляет основные мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции. Предупреждение возможных видов брака выпеченных полуфабрикатов	23
		Дифференцированный зачет	1



## **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 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

Работа над отчетом по производственной практике позволяет руководителю оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности.

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
ПК (р1). Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки, основного и дополнительного сырья в соответствии с заданной ситуацией;</li> <li>- определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</li> <li>- обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья.</li> </ul>
ПК (р2). Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор способа ведения технологического процесса изготовления полуфабрикатов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- расчёт производственной рецептуры, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- выбор технологических параметров приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам в соответствии с требованиями технологических инструкций;</li> <li>- правильность ведения технологического процесса</li> </ul>

	<p>изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p>-определение органолептических и физико-химических показателей качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки.</p>
<p>ПК (р3) Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>- составление аппаратурно-технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p>- правильность расчётов по планированию технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</p> <p>- выбор операций и режимов разделки и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p>- определение органолептических и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов;</p> <p>- характеристика технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть.</p>
<p>ПК (р4) Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>- правильность расчётов и обоснованность выбора тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования на основании технических характеристик;</p> <p>- обоснованность выбора хлебопекарных печей в зависимости от ассортимента вырабатываемой продукции</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- обоснованность выбора своей будущей профессии, ее преимущества и значимость на современном рынке труда России;</p> <p>- возможности трудоустройства и варианты построения трудовой карьеры на базе профессии.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- наличие практического опыта планирования работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем;</p> <p>-оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- принятие обоснованных решений в рабочей ситуации и нести ответственность за результаты в пределах своей компетенции;</p> <p>- оптимальный способ решения проблемы</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и</p>	<p>- наличие практического опыта самостоятельного поиска информации из различных источников (в том числе – профессиональных изданий, Интернета и т.д.), необходимой для трудовых задач;</p> <p>- знание типов и видов источников информации в</p>

личностного развития	профессиональной области, их особенности и способы получения, способы работы с информацией.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.</li> <li>- основы работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой, мультимедийным оборудованием; способов работы с информацией при разрешении профессионально-трудовых проблем</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие практического опыта организации эффективного взаимодействия с коллегами и руководством, распределения обязанностей и согласования позиций в совместной деятельности по решению профессионально-трудовых задач.</li> <li>- участие в коллективной работе на основе распределения обязанностей и ответственности за решение профессионально-трудовых задач, аргументировать и отстаивать собственную точку зрения в дискуссии, применение правила и норм делового общения в различных производственных ситуациях.</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие практического опыта организации работы с подчиненными и контроля выполнения заданий, распределения обязанностей и согласования позиций в совместной деятельности по решению профессионально-трудовых задач;</li> <li>- выбор критериев оценки своей производственной деятельности и объективная оценка ее результатов;</li> <li>- принятие обоснованного решения в рабочей ситуации и нести ответственность за результаты в пределах своей компетенции;</li> <li>- выбор оптимального способа решения проблемы при наличии альтернативы;</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- правильно и четко организовать самостоятельные занятия при изучении дисциплины;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- наличие практического опыта выбора соответствующей технологии и применения ее в профессиональной деятельности.