



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПЕНЗЕНСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ПКИТ (ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО  
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского  
(ПКУ)»

 О.В. Керимова

«26» августа 2022 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПП.4.1 Практика по профилю специальности

**Профессионального модуля  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

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

**уровень подготовки**  
*базовый*

**квалификация**  
*Техник-технолог*

**форма обучения**  
*очная*

**Пенза 2022**




**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 00f439b19b00e4b39794bb549112277377  
Владелец: Керимова Оксана Владимировна  
Должность: Директор  
Действителен с 03.05.2023 по 26.07.2024

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 373 (ред. от 13.07.2021), учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и программы итоговой аттестации.


ОДОБРЕНО  
ПЦК  
пищевых технологий

Председатель ПЦК

  
\_\_\_\_\_ Д.И. Фролов  
Протокол № 1 от 26.08.2022


СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО

  
\_\_\_\_\_ Е.А. Гусарова

Составитель:

Преподаватель ПКИТ  
(филиал)  
ФГБОУ ВО МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского  
(ПКУ)



  
\_\_\_\_\_ Д.И. Фролов

Рабочая программа рекомендована к утверждению экспертами:

Исполнительный директор ООО  
«ЩЕДРЫЙ СЛАВИЧЬ»

  
\_\_\_\_\_ В.Ю. Чиркин  


Генеральный директор  
ООО «Караван 24»

  
\_\_\_\_\_ О.А. Гуськова  


## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>5</b>
<b>2 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>10</b>

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

## 1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики является составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

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.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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.

и приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- производство макаронных изделий;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных;

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

**получить 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;

По окончании практики студент сдаёт отчет по практике в соответствии с содержанием тематического плана практики и аттестационный лист, по форме, установленной в КГБПОУ «БГК».

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

**1.3. Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) ПП 4.1 Практика по профилю специальности в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля над выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

Базой прохождения производственной практики (по профилю специальности) являются предприятия ОАО «Бийский элеватор»,

ОАО «Бийскмельпром»

---

(место проведения практики)

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Тематический план практики и виды производственных работ

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
1	Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий на «Бийскмельпром»	<b>36</b>
2	Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий на ОАО «Бийский элеватор»	<b>36</b>
3	Защита практики в виде дифференцированного зачета	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>

## 2.2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование тем производственной практики	Содержание производственных работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Организация технологического процесса производства макаронных изделий</b>			
<b>МДК 4.1 Технология производства макаронных изделий</b>			
<b>Тема 1.1</b> Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий на «Бийскмельпром»	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием (правилами внутреннего распорядка, режимом работы, требованиями охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, технологической взаимосвязи подразделений.);</li> <li>2. Изучение ассортимента вырабатываемых макаронных изделий.</li> <li>3. Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий.</li> </ol>	36	ОК 1-5 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
<b>Тема 1.2</b> Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий на ОАО «Бийский элеватор»	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с предприятием (правилами внутреннего распорядка, режимом работы, требованиями охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, технологической взаимосвязи подразделений.);</li> <li>2. Изучение ассортимента вырабатываемых макаронных изделий.</li> <li>3. Изучение и анализ аппаратурно-технологической схемы производство макаронных изделий.</li> </ol>	36	ОК 1-5 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачёта	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной КГБПОУ «Бийский государственный колледж»	36	
	<b>Всего</b>	108	



### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие

Рабочая программа производственной практики реализуется на базе предприятий по профилю специальности, с которыми заключены прямые договора.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Вандакурова Н.И., Богер В.Ю. Технология, организация и оборудование макаронного производства: Учебное пособие. - Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2013. – 121с.

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. М.: ГИОРД, 2013.- 312с.

3. Пучкова Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2014. – 559 с.

4. Пашенко Л.П., Санина Т.В., Столярова Е.И. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий). М.: КолосС, 2013.- 215 с.

5. Кутина Е.Н. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Екатеринбург: УрГЭУ, 2014.- 58 с.

6. Чернов М.Е., Гнатув Е.М. Производство макаронных изделий быстрого приготовления. М.: ДеЛи принт, 2013.- 165 с.

7. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. Технологическое оборудование отрасли. Часть 1. : Учебник для вузов / М : Academia ISBN, 2013.- 480 с.

Дополнительная литература:

1. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2006.-150 с.

2. Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. М.: ДеЛи принт, 2014.- 288 с.

3. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2013.- 170 с.

4. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба.СПб.:ГИОРД, 2014.-559с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>

2. <http:// Saechka.ru>

3. <http://www.peku-sam.ru>

4. <http:// kuling.net>

5. <http:// www.edu.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (итоговый контроль).

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b><i>Приобретённый практический опыт:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</li> </ul> <p><b><i>Освоенные умения:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> <li>– по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>– определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>– подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>– подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>– определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>– рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> <li>– подбирать вид матрицы для заданных условий;</li> <li>– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Собеседование с обучающимися в процессе прохождения практики</li> <li>– Наблюдение за выполнением обучающимися производственных работ</li> <li>– Отзыв руководителя практики со стороны работодателя</li> <li>– Мониторинг выполнения обучающимися плана производственной практики</li> <li>– Практические задания по работе с информацией, документами, литературой</li> <li>– Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</li> <li>– Защита отчетов по практике,</li> <li>– Дифференцированный зачет</li> </ul>

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;