

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет среднего профессионального образования

Кафедра Общеобразовательные дисциплины

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета
доцент А.Х.Тогузлов



27 мая 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики ПП.04.01 по профессиональному модулю
04 «Производство макаронных изделий»
специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль профессионального образования- Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Уровень образования- основное общее образование

Форма обучения - очная

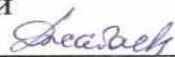
Нальчик-2026

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341 по специальности 19.02.11 – Технология продуктов из растительного сырья.

Составитель рабочей программы:

Ст. преподаватель  Т.Х. Карданов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» Протокол № 10 от «25» мая 2026 г.

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено педагогическим советом факультета «Среднее профессиональное образование»
Протокол № 10 от 26 мая 2026 г.

Председатель педагогического совета факультета «Среднее профессиональное образование»

Доцент  А.Х. Тогузлов

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 макаронных 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 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:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических
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)
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	ПМ 04 Производство макаронных изделий МДК 04.02. Технология производства макаронных изделий МДК 04.01. Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	72 ч 2 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, электробезопасности непосредственно на предприятии с основными цехами, складами сырья и готовой продукции. отделами и ассортиментом выпускаемой продукции, мощностью предприятия.	14
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	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 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	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

		4.Обдувка сырых изделий, и ее технологическое значение в условиях реального производства 5.Резка и раскладка макаронных изделий, их назначение. Возможные дефекты макаронных изделий и способы их устранения на предприятии	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		6. Сушка с использованием низкотемпературных режимов в условиях реального производства.. 7. Высоко- и сверхвысоко температурные режимы сушки в условиях реального производства. 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. 9. Производство короткорезанных макаронных изделий в условиях реального производства. 10. Производство длинных макаронных изделия в условиях реального производства	14
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Эксплуатация технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	1. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации макаронного оборудования Отработка практических навыков безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования. 2.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации оборудования для разделки сырых макаронных изделий Дифференцированный зачет	15 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

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :
2. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пащенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с. : Текст
3. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Технология макаронных изделий : учебное пособие / составители Ю. С. Перепелица [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 230 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455492>
4. Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / Г. Ц. Цыбикова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 92 с. — ISBN 978-5-507-54313-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507394>

Дополнительные источники

3. Пащенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пащенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с. : Текст.
4. Хроменко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учебное пособие для вузов / В. М. Хроменко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. — Текст
5. Осипова, Г. А. Технологический расчет при проектировании макаронных фабрик : учебно-методическое пособие / Г. А. Осипова, Т. В. Мальченко. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 101 с. — ISBN 978-5-9929-1388-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409571>

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

• ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Государственный контракт № 002/2026-44ФЗ от 14.05.26г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Некс Медиа»

Государственный контракт № 57-04/2026 от 14.05.2026 г. сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2026 от 15.05.2026 г. сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64+

ООО «Эй Ви Ди-Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Государственный контракт № 12305 от 14.05.2026 г. сроком на 1 год

- Консультант Плюс по КБР

Контракт №304 - 26/030 от 12.01.2026 г. сроком до 31.12.2026 г.

4.3 Организация практики

Производственная практика проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно.

Руководитель практики:

- 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 учебного заведения и от профильной 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 .

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

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

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 (ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
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.
ПК 1.2.Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Умение составить 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;

ПК 2.1.Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Умение определения органолептических и физико-химических показателей готовых макаронных изделий по заданным условиям; - Показать знание схемы технологических операций по использованию необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; составление аппаратурно-технологической схемы подготовки сырья к производству
ПК 2.2.Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Умение произвести обоснованный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки и дополнительного сырья в соответствии с ситуацией; Умение произвести подбор технологического оборудования для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.

