

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
И.о. декана факультета
Тагузлов А.Х.



«27» мая 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

профессионального модуля

03 «Производство кондитерских изделий»

по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья**

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

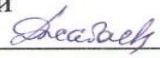
Уровень образования **основное общее образование**

Форма обучения **очная**

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 341 по специальности 19.02.11 - Технология продуктов из растительного сырья.

Составитель рабочей программы: к. с.-х. н., доцент  Ж.М. Кунашева

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»



Тагузлов А.Х.

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, Производство кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенции ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2.:

ПК- 1.1 - Осуществлять 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.

ПК -2.1- Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2.2-Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности Производство кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом деятельности в ходе учебной практики обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских изделий;
- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских изделий;
- эксплуатировать оборудование для производства кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий;
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства кондитерских изделий.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 72 часа.

2. Результаты освоения программы практики

Результатом учебной практики является сформированность у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Производство кондитерских изделий» необходимого для последующего освоения профессиональных компетенций:

Коды	Наименование результата обучения
ПК- 1.1	Осуществлять 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
ПК -2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК-2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

3. Структура и содержание учебной практики

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенции	Виды работы	Объем часов
Коды формируемых компетенций ПК-1.1 ПК-1.2 ПК- 2.1 ПК- 2.2	Виды работ	
	Проведение контроля качества сырья кондитерского производства.	8
	Проведение контроля качества полуфабрикатов кондитерского производства	8
	Проведение контроля качества готовых сахаристых кондитерских изделий	8
	Проведение контроля качества мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям	8
	Проведение расчета простых унифицированных рецептур на кондитерские изделия	8
	Проведение расчета производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов	8
	Расчет производственных кондитерских изделий	6
	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при изготовлении кондитерских изделий	6
	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.	6
	Проектировка и подбор оборудования для комплексно-механизированных линий производства кондитерских изделий	6
	Итого	72

3.2 Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	Проведение контроля качества сырья кондитерского производства	Изучить характеристику сахара-песка.(органолептические и физико-химические показатели) Изучить характеристику крахмальной патоки (органолептические и физико-химические показатели) Изучить характеристику какао-бобов (органолептические и физико-химические показатели) Провести контроль качества фруктово-ягодного пюре (органолептические и физико-химические показатели)	8
	Проведение контроля качества полуфабрикатов кондитерского производства	Органолептическая оценка качества карамельного сиропа Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом Определение массовой доли редуцирующих веществ феррицианидным методом Определение показателей качества инвертного сиропа для мучных кондитерских изделий	8
	Проведение контроля качества готовых кондитерских изделий	Органолептическая оценка качества карамели, конфет. Оценка качества карамели, конфет по физико-химическим показателям Определение содержания начинки в карамели, глазури в конфетах	8
	Проведение контроля качества мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям	Определение органолептической показателей качества печенья/ Определение физико-химических показателей печенья (массовая доля сухих веществ, намокаемость, щелочность)	6
	Проведение расчета простых унифицированных рецептур на кондитерские изделия	Расчет унифицированных рецептур на неглазированные конфеты (однофазная рецептура) Расчет унифицированных рецептур на глазированные конфеты (многофазная рецептура)	6
	Проведение расчета производственных	Расчет производительности линии или основного оборудования по	8

	рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов	производству сахаристых изделий Расчет необходимого количества полуфабрикатов в соответствии с производительностью оборудования или линии. Подбор и расчет необходимого оборудования для производства необходимого количества полуфабрикатов	
	Расчет производственных рецептур на мучные кондитерские изделия	Расчет расхода полуфабрикатов и сырья при производстве пирожных	8
	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при изготовлении кондитерских изделий	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при производстве сиропов(сахарного , карамельного , молочного) Расчет выхода масла какао и какао-жмыха при переработке какао-бобов	8
	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве мучных кондитерских изделий	Лаборатория кафедры ТПРС	6
	Проектировка и подбор оборудования для комплексно-механизированных линий производства кондитерских изделий Дифференцированный зачет	Расчет, выбор ведущего оборудования , технологических линий по заданной мощности при производстве карамели , конфет, печенья шоколадных изделий, и составление технологических схем	5
		Итого	72

4.Условия реализации программы учебной практики

4.1Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета по Технологии производства кондитерских изделий и Технологическому оборудованию производства кондитерских изделий.

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционно - технологических карт. Мультимедийное оборудование (демонстрационные комплексы, в составе которого телевизор и DVD-плеер, мультимедийный экран и проектор); АРМ «Технолог-Кондитер»;

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft XP; Microsoft Word, Excel, Power Point.

4.2.Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. *Белявская, И. Г.* Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования/И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева.-Москва: Издательство Юрайт, 2026. - 90 с.: <https://urait.ru/bcode/590326>

2. *Ахмедов, М.Э.* Тепловое оборудование пищевых предприятий: учебник для среднего профессионального образования/М.Э. Ахмедов, А.Ф. Демирова, М. Н. Дадашев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2026. - 224 с Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/589391>

3. *Кошевой, Е. П.* Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебник для среднего профессионального образования/Е. П. Кошевой.-2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2026.-203 с.- (Профессиональное образованиеТекст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/598770>

Дополнительные источники:

1. *Авроров, В .А.* Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.А. Авроров.- Москва: Издательство Юрайт, 2026.- 251с.- (Профессиональное образование).- Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт].-URL: <https://urait.ru/bcode/590295>

2. *Донченко, Л. В.* Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В. Д. Надыкта.-4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2026. 452 сТекст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт].-URL: <https://urait.ru/bcode/589289>

3. Витол И.С., Горбатюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания / – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.

4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для нач. проф. образования/Н.Г. Бутейкис-ИРПО,2001.-314 с.

5. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства сахаристых кондитерских изделий – М. –«Академия», 2013г

6. Кузнецова Л. С. Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство,2013. – 320

7. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. Технология производства кондитерских изделий. Практикум, Изд. Гиорд, 2015 г, 600с.

3.3. Перечень 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 14.05.26 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».**
Общеобразовательные предметы»
 ООО «ЭБС Лань».
 Договор № 153022 от 30.06.25 г 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 «НексМедиа»
 Государственный контракт № 57-04/2026 от 14.05.2026 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
 ООО «Электронное издательство Юрайт»
 Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2026 от 15.05.2026 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

4.5. Организация практики

Базой учебной практики является учебная аудитория, обеспеченная компьютерами, программным обеспечением АРМ Технолог – кондитер и заданиями для работы в режиме программы с условными данными.
Формой проведения является практическое занятие.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК
 Производство кондитерских изделий и МДК
 Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий
 Руководителями учебной практики являются преподаватели университета.
 Студенты в период прохождения практики обязаны:
 соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего
 трудового распорядка;
 строго соблюдать требования охраны труда, техники безопасности при
 работе с компьютером, пожарной безопасности.
 За время практики студенту необходимо выполнить задания,
 предусмотренные программой практики, которые формируются с учетом видов
 работ, указанных в рабочей программе.
 В период прохождения учебной практики студент ведет дневник, в
 котором описывает выполненную за день работу и представляет его совместно
 с материалами проделанной работы преподавателю для проверки и оценки.
 Формой отчетности студента по учебной практике является отчет о
 выполнении по видам работ.
 В последний день учебной практики рабочим планом предусматривается
 время для защиты отчета и оценки результатов практики.

4.6.Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих
 руководство учебной практикой:
 Руководителями практики 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.