

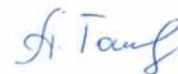
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**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

учебной практики УП.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

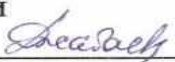
Нальчик-2026

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) 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.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО (ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задача учебной практики: сформировать у обучающихся умения и первоначальные практические навыки в рамках модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности Производство макаронных изделий .

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной практики 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;

1.2 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
Всего - 36 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является сформированность у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности «Производство макаронных изделий», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Организация практики, инструктаж по охране труда Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	8
	Расчет и составление рецептуры макаронного теста	8
	Определение расхода сырья на производство макаронных изделий	8
	Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. Составление баланса сырья	6
	Составление технологического плана производства макаронных изделий	6
	Итого	36

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	1. Контроль качества муки: -правила отбора проб; - органолептические показатели качества муки; - физико-химические показатели качества муки; -подготовка муки к производству. 2. Методы контроля качества добавок: - -правила отбора проб; - органолептические показатели качества добавок; - физико-химические показатели качества добавок.	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Расчет и составление рецептуры макаронного теста	1. Определение влажности теста в зависимости от типа замеса 2. Расчет количества воды на замес теста 3.Определение температуры воды для замеса теста 4. определение количества добавок на одну закладку	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Определение расхода сырья на производство макаронных изделий	1. Определение плановой нормы расхода сырья 2. Определение технологических затрат 3.Определение расхода муки без добавок 4. Расчет расхода муки с добавками и добавок	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. Составление баланса сырья	1 .Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. 2.Определение плановой потребности в сырье при фактической влажности. Определение фактической нормы расхода сырья.	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Составить технологический план производства макаронных изделий	1 .Определение суточной производственной мощности и выбор основного технологического оборудования 2.Суточная производственная мощность и производственная программа фабрики 3. Составление графика работы оборудования и уточнение суточной производственной программы	6

ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.	Проектирование основного оборудования для производства макаронных изделий	1. Расчет основных параметров машин с прессующими рабочими органами. - расчет производительности; - расчет частоты вращения шнека; - расчет мощности макаронного пресса Дифференцированный зачет	1
------------------------------------	--	---	----------

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологии производства макаронных изделий», «Технологического оборудования макаронного производства».

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; лабораторное оборудование: центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- колонки;
- мультимедиапроектор

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. Пашенко. - 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.Пашенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пашенко, 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 14.05.26г 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 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

Учебная практика проводится в соответствии с планом учебного процесса в сроки, установленные календарным графиком.

Формой проведения является практическое занятие.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК 04.01 «Технология производства макаронных изделий».

При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы.

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.

4.4 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является -зачет.

Формой контроля и оценки результатов учебной практики являются:

- дневник;
- отчет;
- аттестационный лист.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;	Правильный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки, добавок в соответствии с заданной ситуацией; Точность определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; Степень точности определения технологических параметров приготовления полуфабрикатов готовых изделий по различным технологическим схемам в
-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	Обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья; Обоснованное ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;
-подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;	Правильность выбора типа замеса в зависимости от заданной влажности теста и температуры воды.
- оформлять производственную и технологическую документацию;	Правильность оформления производственной и технологической документации
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;	Точность определения расхода сырья для производства макаронных изделий. Умение расчета рецептур .
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;	Правильность подбора режимов сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Правильность определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки

- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;	Точность расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий
- подбирать вид матрицы для заданных условий;	Применение знаний для подбора вида матриц для заданных условий
-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства	Оценка степени знаний по эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;	Правильность проекта и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии