


**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 укрупненной группы специальностей и направлений подготовки 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. 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 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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 2.1.- ПК 2.4	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 2.1 - ПК 2.4	Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации;	Разработка характеристик назначения и сущности технологических операций и из технологических параметров;	12
ПК 2.1 – ПК2. 4	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 2.1 - ПК 2.4	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
ПК2. 1 - ПК 2.4	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. Еще 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 :

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки, основного и дополнительного сырья в соответствии с заданной ситуацией; - определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов - обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способа ведения технологического процесса изготовления полуфабрикатов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям; - расчет производственной рецептуры, согласно заданным условиям и нормативной документации; - выбор технологических параметров приготовления полуфабрикатов по различным технологическим схемам в соответствии с требованиями технологических инструкций; - правильность ведения технологического процесса

	<p>изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -определение органолептических и физико-химических показателей качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки.
<p>ПК 2. 3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно-технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации в соответствии с нормативными требованиями; - правильность расчетов по планированию технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - 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; - характеристика технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть.
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчетов и обоснованность выбора тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования на основании технических характеристик; - обоснованность выбора хлебопекарных печей в зависимости от ассортимента вырабатываемой продукции