

Департамент образования и науки  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Курганский государственный университет»

**Рабочая программа  
Производственных  
по профессиональному модулю**

**ПМ. 04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ И**

**Специальность 19.02.  
Технология хлеба, кондитерских**

Курган, 2023

Программа производственных профилей специализированной организации на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Организацiя бюджетное государственное образовательное учреждение «Курганский государственный университет»

Разработчик: И.О.Б. Абрамченко и другие  
ГБОУ ВО КГУ

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК И.О.Б.



Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе Т.Б. Брыксина

Брыксина Т.Б.

## СОДЕРЖАНИЕ

	с т р
1 . ПАСПОРТ ПРОФИЗМОВДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 . РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИ	7
3 . СТРУКТУРА ЖАШИЕОДПРОГРАММЫ	9
4 . УСЛОВИЯ ОРИПАНИВВВЕДЕНИИЖИП	10
5 . КОНТРОЛЬ МЕЭЦЕЫКАТОВ ПРАКТИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЕРИОДОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Местобитория практики в структуре программы специалистов (среднего звена)

Программа производственной практики специальностей 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и макаронных изделий является частью профессионального модуля «Производство макаронных изделий».

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельностью обучающиеся в процессе освоения профессионального модуля должны иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения технологического процесса производства изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания оборудования производства различных видов макаронных изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять расход сырья и рассчитывать себестоимость выпускаемой продукции;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества сырья;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента изделий;
- определять плановую норму расхода сырья и муки;
- рассчитывать фактический расход сырья и муки;
- классифицировать изделия по их характеристикам;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- характеристики и назначение вакуумирования макаронных изделий;
- технологические требования к матрицам;
- причины дефектов сырых изделий;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при хранении;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами на производство макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- правила эксплуатации основных видов оборудования производства макаронных изделий;
- проектировать презентационные изделия, подходить к организации работы предприятия с учетом потребности клиента и любые ограничения предприятия;

## 1.2. Цель, требования к результатам освоения

Целью является закрепление знаний и навыков лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения фундаментальных компетенций.

Результатом освоения учебной программы является сформированность обучающихся с практическими навыками в рамках профессионального модуля по виду

Вид деятельности	Код ОК,	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
	ОК 01.	Понимать сущность социальной значимости будущей профессии и ее устойчивости	<b>Уметь</b> Обосновывать ассортимент кондитерской и продукции. Анализировать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства макаронной продукции
	ОК 02.	Организовывать деятельность, в том числе типовые методы выполнения производственных задач, оценивать эффективность	<b>уметь:</b> Оценивать наличие сырья в материалах макаронного производства и соответствия условиям хранения
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность	<b>уметь:</b> Организовывать помощников кондитера в процессе приготовления макаронной продукции
	ОК 04.	Брать на себя ответственность за работу членов коллектива (подчиненных), выполнение задач	<b>уметь:</b> Осуществлять контроль выполнения помощником кондитера задания на изготовление макаронного теста из него
	ОК 05.	Самостоятельно решать задачи профессионального роста, заниматься самосовершенствованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>уметь:</b> Комбинировать различные способы приготовления основных сочетания основных ингредиентов для приготовления гармоничных макаронных изделий
	ПК4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству при производстве	<b>практический опыт:</b> - правильное определение органолептических

			<p>химических показателей сырья, используя методика каронное оборудование;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный контроль сырья в соответствии стандартом;</li> <li>- правильное оформление производственной технологической</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить по заказу сырья и готовой</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и продукции;</li> <li>- по результатам рекомендаций для рекомендаций для технологического</li> <li>- оформлять производственную технологическую при производстве изделий.</li> </ul>
	ПК 4.2.	<p>Организовывать осуществлять технологически производства макароновых изделий</p>	<p><b>практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный расчет сырья и расчет оптимальная органолептического производства макароновых</li> <li>- эффективный контроль готовой продукции со стандартом.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные приготовления макароновых изделий и полуфабрикатов</li> <li>- рассчитывать расходы полуфабрикатов изделий;</li> <li>- выбирать способ зависимости</li> </ul>
	ПК 4.3.	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования производстве макароновых изделий</p>	<p><b>практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный расчет сырья и расчет</li> <li>- правильный расход фактической влажности оптимальная технологического производства макароновых</li> <li>- эффективный контроль готовой продукции со стандартом.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>

			<p>-р а с с ч и т ы в а т ь р в ы х о д п о л у ф а б р и к и з д е л и й ;</p> <p>-р а с с ч и т ы в а т ь п р о и з в о д с т в е н н ы е п р о и з в о д к в р о н н ы и з д е л и й .</p>
--	--	--	---

1 . 4 .    К о л и ч е с т в о    н а    о с в о е н и е    и б    п р    а    б    -    7    2    ш    а    с    а    р    о

### 3 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК4.1 ПК 4 ПК 4 ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК	Структурная деятельность организатора	Охрана труда и безопасность	2
		Структура предприятия организации	4
	Подготовка при производстве макаронных изделий	Подготовка сырья	6
		Технология производства макаронных изделий	12
		Осуществление процесса производства макаронных изделий	6
	Технология производства макаронных изделий	Ведение технологического процесса производства макаронных изделий	12
		Изготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы	12
		Изготовление макаронных изделий с различными добавками	12
		Оформление отчета	4
		Зачет	2
<b>И т о</b>			<b>72</b>

Лист регистрации изменений, дополнений  
производственной практики

Номер измене	Номер листа	Дата вв измене	Дата вв измене	Всего в доку	Подпис председ ЦК (заведу кафедр




Предприятий / Азаров, Б. М., Аглюшова, Е. В. / 2019

2. Калошина, Ю. А. Практикум по расчетам о  
макаронных предприятиях / Аглюшова, Е. В. / 2019

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется руководителем предприятия студентами на рабочих местах в результате производственной практики (спецкурс «Производство профессиональных и общих компетенций») учащиеся проходят проверку в форме зачетной выставки на индивидуальном уровне. Оценка сформированных профессиональных и общих компетенций руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, имеющие в производственной практике (по профилю) полный пакет отчетных документов:

- аттестация (приложение 1);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по специальности в соответствии с планом практики и по ЦОУ «КеГ, К» (Приложение 2);
- заключение о результатах прохождения практики.





### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

*ФИО полностью*

обучающийся по специальности 19.02.03 Технология кондитерских изделий по профилю ИП.04.Производство макаронных изделий

в объеме 72 часов

в организации \_\_\_\_\_

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации*

#### Виды, объем и качество выполнения работ

№ п /	Виды работ, выполняемых обучающимся во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (по абальной шкале)
1.		72	
2.			
3.			

#### Оценка сформированности профессиональных навыков

Коды и наименования профессий	Оценка освоена/не освоена
ПК 4.1 Контролировать соблюдение санитарных требований при производстве	освоена
ПК 2.4 Организовывать и осуществлять производство различных видов макаронных изделий	освоена
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	освоена

Заключением о освоении профессиональных навыков студентом возвращается (возвращается/не возвращается) в освоении вида производства макаронных изделий

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

ФИО полностью

обучающийся курса по специальности хлебопекарное

изделий производственную практику по профессии

производство макаронных изделий

в объеме 2 часа

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими

Коды и наименования общих	Оценка да/нет
ОК 01. По-настоящему понимать сущность и социальную роль профессии и проявлять к ней устойчивый интерес	Да
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать оптимальные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Да
ОК 03. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Да
ОК 04. Улучшать поиск и использование профессиональных знаний для эффективного профессионального развития	Да
ОК 05. Использовать информационные ресурсы профессиональной деятельности	Да
ОК 06. Работать в коллективе и кооперироваться с коллегами, партнерами, клиентами, потребителями	Да
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу своих подчиненных, результат выполнения которой зависит от их деятельности	Да
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Да
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Да

Заключены в основе его профессиональных компетенций Позволяет  
позволяет/не позволяет

освоить вид *производства кондитерских изделий*

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 МП

## Требования к оформлению отчета

Отчет по практике представляет собой в себя документы на прохождение практики подтверждающие выполнение заданий по индивидуальное задание на практику (Приложение А) – аттестационный лист с оценкой уровня компетенций, заверенный печатью организации практики от организации и образовательного учреждения с оценкой сформированных компетенций, заверенная подписью руководителя практики и печатью.

– отчет о выполнении задания по практике  
– дневник практики

**Содержательная часть отчета включает**

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления.
4. Краткая характеристика структуры прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время прохождения программы практики, перечень оборудования, используемого во время работы.
6. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы.

Содержательная часть должна отразить работу студента рабочего плана практики, содержание производимых практикантом.

В приложении к отчету прилагаются копии документов, подтверждающих выполнение работ. Приложения должны быть подписаны, а в случае необходимости и заверены печатью организации.

При составлении отчета рекомендуется использовать консультации специалистов (например, экономиста, юриста и т.д.). Приложения должны быть заверены руководителем практики. Записи должны соответствовать содержанию вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется **к в ж д ш м к о л у д е ю т о в н ы й** о  
практике **з а п р е щ а е т с я** .

Отчёт о практике должен быть закончен  
практики, **з а в е р е н** руководителем практи  
установленные сроки руководителю практи

Содержательная часть отчета о практи  
способом и оформлена с учетом соблюдения  
печать на **б 4 с м а г н о л я ф о м и р : м а т а 2 в а с е р х у - d п р а м в а**  
сле-**з а с м ;** текст **п м е ч т а i t m a e e s t с я N e ш и р и ф о т п о а п** р а  
интервал; красная строка **1 с м** .

Небрежное оформление отчёта влечет за с  
практике, а в **о т д е д и м ы к т ь л у е р а п o ф o r e д н e б k**

В срок, определенный **у ч е б н ы м б ы т л ь а н o**  
руководителю практики. Руководитель пр  
соответствие программе практики и качес

Если отчет соответствует предъявля  
допускает его к защите. **щ и в т о з м ю р к и e н у с т л a c k в k e и**  
по замечаниям, если **п р и к о у o t в e p k i e м ь в e y a в e t**  
отчет не соответствует требованиям, его  
Обучающиеся, не прошедшие практику или  
не **у д o ш а ю т с я** к прохождению государственн

Департамент образования Курганской области  
ГБПОУ «Курганский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
руководитель  
от предприятия /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2 .г. .

М. П.

## ОТЧЕТ о прохождении практики

Студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа 416 Т К

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование структурного подразделения организации)

Время прохождения практики:

Дата сдачи отчета

Дата защиты

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО)

Департамент образования и наук  
ГБПОУ «Курганский государстве

# ДНЕВНИК

(по производственной практике (по профилю специальности) / учебной практике)

Студента \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа-416 ТК

Специальность № 06 2.03 Технология хлеба,  
изделий

Профессионал № 04 м «Духовное производство» ма

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Время прохождения практики: .

Курган . 20



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о результатах \_\_\_\_\_ п

Студент \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику 2 с.г. по \_\_\_\_\_ 2 г.в \_\_\_\_\_ 20\_\_20

\_\_\_\_\_  
(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг следующих произ ~~правильности, самостоятельности~~ ведения лей технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина и т.д.)

По итогам работы практикант получает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель организации (отдела, участка, цеха) \_\_\_\_\_

подпись

М. П.

**ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА**

Отчеты в анк « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2 г. с оценкой \_\_\_\_\_

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики до ни че бн ог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Тельмино

подпись

**ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЮЖОЖДЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОФИЛЮ СПИЦАТН ПРАКТИКИ**

по профессиональнМ. о0м4у «Мрдоуиизводство макаронных изде

Группа

ТК416

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

Срок прохождения

п р04.11.2022к 16.11.2022

№ п/п	Фамилия студента	Оценка сформированности компетенций									Дневник практик сдан/не сдан	Оценка отчета итого о оценок	Результат практик
		ПК .14	ПК .24	ПК .34	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК5	ОК 9			
1.	Базарова Юрьевна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте
2.	Варлакова Полина Владимировна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	5 (отли	зачте
3.	Дерябина Елена Владимировна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте
4.	Завьялова Кристина Владимировна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте
5.	Звягинца Валентина Александровна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте
6.	Колесникова Анна Григорьевна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	5 (отли	зачте
7.	Кормилов Анатолий Юрьевич	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте
8.	Лагун Александр Григорьевич	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте
9.	Луговых Алексей	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хоро	зачте

10	Пермякова Ксения Викторовна	осво	да	5 (отлично)	зачтено									
11	Семенов Сергеевна	осво	да	4 (хорошо)	зачтено									
12	Сентебова Анастасия Вячеславовна	осво		5 (отлично)	зачтено									
13	Ушакова Ксения Александровна	осво	да	4 (хорошо)	зачтено									
14	Шарякова Полина Александровна	осво	да	5 (отлично)	зачтено									
15	Шульга Владимир	осво	да	5 (отлично)	зачтено									

**Руководитель практики Ктее ль ми но ва Н. Б.**