

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Для специальности  
*19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Квалификация выпускника:  
*Техник - технолог*

Казань 2021

Программа учебной практики ПМ.04 Производство макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 373.

**Программа:**

**согласована** с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily \_\_\_\_\_ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» \_\_\_\_\_ И.И. Галиев



**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Давидян Л.В., 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b> .....	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Цели и задачи практики .....	4
1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики.....	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ</b> .....	6
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b> .....	7
<b>4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b> .....	10
4.1. Общие требования к организации практики.....	10
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики .....	11
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы .....	11
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	14
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b> .....	15
<b>6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ</b> .....	17
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	17
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций .....	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций .....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ Б .....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ Г .....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	31

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная практика по ПМ.04 «Производство макаронных изделий» для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9; ПК 4.1., ПК 4.2, ПК 4.3.

## 1.2. Цели и задачи практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе 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;

**знать:**

требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;

технологии и организацию производства макаронных изделий;

типы замеса макаронного теста;

технологии замеса и прессования теста;

характеристики и назначение вакуумированного теста;

технологические требования к матрицам;

стадии разделки и их назначение;

причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;

режимы сушки коротких и длинных изделий;

### **1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики**

Общая трудоемкость учебной практики – 36 часов. Общая продолжительность учебной практики составляет 1 неделя.

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	36	1
в рамках освоения профессионального модуля:	36	1
Форма проведения, т.ч. в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	4 курс, 8 семестр	

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

<b>ОК</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

<b>ПК</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание учебной практики разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий от 22 апреля 2014 г. N 373.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Разобрать ассортимент макаронных изделий. Определять качество макаронных изделий органолептическим способом	Раздел 1. Макароны изделия Тема 1.1 Классификация макаронных изделий	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	Разобрать виды основного и дополнительного сырья, необходимое при производстве макаронных изделий. Определять их качество органолептическим способом. Определять плановую норму расхода сырья для стандартных изделий и изделий с добавками. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья.	Раздел 1. Макароны изделий Тема 1.2. Основное сырье для производства макаронных изделий Тема 1.3. Дополнительное сырье для изготовления макаронных изделий	4
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9  ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления макаронных изделий. Разобрать виды рецептов для приготовления макаронного теста. Выбрать дозирование и	Раздел 2. Технология и организация макаронного производства Тема 2.2 Приготовление макаронного теста	4

	<p>провести смешивание ингредиентов теста. Провести замес теста различными способами.</p>		
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3</p>	<p>Освоить способы формирования теста. Проводить формирование и разделку теста. Освоить метода разделки сырых макаронных изделий. Провести оценку качества полуфабрикатов.</p>	<p>Раздел 2. Технология и организация макаронного производства Тема 2.3 Формование макаронных изделий</p>	4
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3</p>	<p>Изучить способы и режимы сушки макаронных изделий. Проводить сушки макаронных изделий различными способами. Проверить влияние режима сушки на ее продолжительность и качество макаронных изделий.</p>	<p>Раздел 2. Технология и организация макаронного производства Тема 2.4 Сушка и охлаждение макаронных изделий</p>	4
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3</p>	<p>Освоить отбраковку макаронных изделий. Провести сортировку готовых изделий. Провести упаковку изделий. Освоить фасовку изделий и упаковку фасованных изделий. Освоить переработку брака. Освоить способы и правила хранения продукции.</p>	<p>Раздел 2. Технология и организация макаронного производства Тема 2.5 Отбраковка, упаковка и хранение готовой продукции</p>	4
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3</p>	<p>Изучить виды нетрадиционных макаронных изделий. Освоить технологические и экономические предпосылки их производства.</p>	<p>Раздел 2. Технология и организация макаронного производства Тема 2.6. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий</p>	4
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8,</p>	<p>Изучить, освоить технологическое оборудование, применяемое при</p>	<p>Раздел 3. Технологическое оборудование при производстве макаронных изделий Тема 3.1 Оборудование для</p>	4

ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	производстве макаронных изделий. Подбирать технологическое оборудование для приготовления макаронных изделий и безопасно его использовать.	замеса теста, формования и разделки сырых макаронных изделий	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	Разрабатывать ассортимент макаронных изделий с учетом типа и класса предприятия. Организовывать технологический процесс производства макаронных изделий.	Раздел 3. Технологическое оборудование при производстве макаронных изделий Тема 3.2 Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий	4
<b>Всего:</b>			<b>36</b>

### **Примерный перечень индивидуальных заданий:**

1. Классификация и групповая характеристика макаронных изделий.
2. Пищевая ценность макаронных изделий.
3. Оценка качества макаронных изделий.
4. Анализ состава сырья макаронных изделий.
5. Определение свойства муки для макаронных изделий.
6. Химический состав муки и свойства ее основных компонентов.
7. Сравнительная характеристика традиционного и нетрадиционного сырья для различных видов макаронных изделий.
8. Контроль качества дополнительного сырья.
9. Нормативные документы, регулирующие процесс макаронного производства.
10. Определение структурно-механических свойств теста.
11. Влияние видов муки на процесс формирования и качество сырых макаронных изделий.
12. Влияние влажности и температуры прессованного теста на его физические свойства и производительность прессы.
13. Влияние шероховатости изделий на их цвет и содержание сухого остатка в варочной воде.
14. Изменение гигроскопических и структурно-механических свойств макаронного теста в процессе сушки.
15. Влияние режима сушки на ее продолжительность и качество макаронных изделий.
16. Процессы, происходящие при охлаждении и стабилизации макаронных изделий.
17. Температура и влажность, упаковываемых изделий.

18. Причины порчи макаронных изделий при хранении и условия хранения.

19. Виды нетрадиционных макаронных изделий, технологические и экономические предпосылки их производства.

20. Оборудование для замеса теста, формования и разделки сырых макаронных изделий.

21. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий.

22. Оборудование для сушки макаронных изделий.

23. Оборудование для накопления и стабилизации макаронных изделий.

24. Оборудование для упаковки макаронных изделий.

25. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий.

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Общие требования к организации практики**

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:*

- установить связь с руководителем практики от предприятия;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществлять контроль за соблюдением студентом сроков практики и ее содержанием;

-выезжать на места прохождения практики с целью текущей проверки соблюдения студентом правил внутреннего распорядка дня в организации; для разрешения организационных вопросов, осуществления устных и письменных консультаций студентам по программе практики, сбору материала для написания дипломной работы и т.п.;

-разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь при их выполнении;

-своевременно производить оценку результатов выполнения практикантами программы практики.

*Требования к руководителям практики от организации:*

изучить программу учебной практики (по профилю специальности);

-оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;

-организовать ознакомление студента с организацией;

-ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;

-создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;

-помогать студенту в изучении тем практики;

-оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;

-систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;

-сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

*Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:*

Организации-базы практики обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие правилам и нормам охраны труда, проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, также правилами внутреннего трудового распорядка организации.

#### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется лаборатория «Учебный кулинарный цех».

*Оборудование лаборатории:*

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Аптечка для оказания первой медицинской помощи

*Оборудование, технические средства обучения:*

Машина для производства макаронных изделий;

Жарочные шкафы;

Кастрюли;

Сковороды;

Ванны для мытья посуды;

Раковины для мытья рук;

Машинно-аппаратурные схемы поточных и автоматизированных линий по производству макаронных изделий;  
Макаронные прессы;  
Миксер планетарный;  
Плита индукционная;  
Холодильники однокамерные;  
Конвекционная печь;  
Шкафы пекарские;  
Электроплиты;  
Тестомес;  
Стеллажи;  
Лабораторная посуда / комплектующие;

#### **4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы**

*а) нормативные правовые документы:*

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 47 с.
12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.
13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.
14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 46 с.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. – 49 с.
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. – 43 с.
18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. – 14 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
20. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>
21. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 104 с. – ISBN 978-5-7882-2043-7. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL:

<http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 14.11.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

*б) основная литература*

1. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>

*в) дополнительная литература:*

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

**4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. <http://profstandart.rosmintrud.ru/> - сайт реестр профессиональных стандартов

2. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions> - Справочнике профессий Минтруда России

3. <https://www.gastronom.ru/>- информационный портал Гастроном.Ру содержащий статьи и современные технологии приготовления различных изделий

4. <http://znanium.com> - библиотека «Знаниум»

**4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Прохождение учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

В соответствии с действующими нормативными документами, форма и вид отчетности студентов о прохождении учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяются учебным заведением.

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

1) Отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

В отчете по практике должны входить следующие составляющие:

1) Титульный лист (Приложение Б).

2) Введение:

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

3) Основная часть, содержащая:

- идет по этапам, указанным в плане учебной практики. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практике. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры решения задач;

- анализ полученных результатов;

- обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;

4) Заключение:

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;

- сделать индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для себя.

5) Список использованных источников (в соответствии с ГОСТом).

6) Приложения, которые могут включать:

- иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц;
- промежуточные расчеты.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) студент составляет отчет в формате Microsoft Word, оформленный в соответствии с методическими указаниями, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами руководителю практики от Института. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы. В качестве приложения к отчету должны быть

представлена составленная необходимая документация по всем этапам работы (кредитная документация).

Требования к оформлению текстовых документов:

- шрифт основного текста – Times New Roman, 14 пунктов, обычный, междустрочный интервал – полуторный; поля: левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются), при форматировании текста следует устанавливать выравнивание абзацев по ширине;

- объем отчета – не менее 20 страниц (без списка использованных источников информации и приложений);

- страницы основной части отчета должны быть пронумерованы. Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.;

- страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Отчет должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики.

В отчете также описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания, полученного от руководителя. В конце отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности предприятия общественного питания.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Объемные таблицы и расчеты могут быть оформлены как приложения к отчету с обязательной ссылкой на них в тексте.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета. Номер следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

К отчету прилагается дополнительно:

- отзыв-характеристика (приложение В) в котором руководитель практики от предприятия общественного питания по месту прохождения практики необходимо дать оценку отношению студента к работе (с подписью ответственного лица), поставить дату завершения практики и круглую печать предприятия общественного питания, и дневник практиканта (приложение Г).

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

- 1 – Титульный лист;
- 2 – Отчет об учебной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- 3 – Приложения

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

### **6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики**

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий этап.

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
<b>1.</b>	<b>Организационный этап</b>		
	<i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i>	ОК 1	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
<b>2.</b>	<b>Основной этап</b>		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i>	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 4.1, 4.2, 4.3	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
<b>3.</b>	<b>Завершающий этап</b>		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 4, ОК 5	<i>Отчет по практике</i>

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих

компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику (приложение Д).

## **6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций**

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Верно и в полном объеме может организовывать и проводить контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	С незначительными замечаниями может организовывать и проводить контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных макаронных изделий	На базовом уровне, с ошибками и может проводить приготовление контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Не может проводить контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	5
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	5
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	Верно и в полном объеме может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных	С незначительными замечаниями может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных макаронных	На базовом уровне, с ошибками может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов	Не может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	5

		изделий	изделий	макаронных изделий		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	5
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование	Не может осуществлять поиск и использование информации,	5

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	5

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	5
					ВСЕГО:	60

### Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 52 до 60 баллов	высокий
хорошо	от 43 до 51 баллов	средний
удовлетворительно	от 30 до 43 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 30	недостаточный

### **6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций**

1. Охарактеризуйте состояние и перспективы развития макаронной отрасли.
2. Перечислите действующие национальные стандарты макаронной отрасли.
3. Опишите основные достоинства и пищевую ценность макаронных изделий.
4. Проклассифицируйте макаронные изделия в соответствии с ГОСТ Р 51865-2002.
5. Назовите 11 основных этапов производства макаронных изделий.
6. Перечислите основные операции каждого этапа производства макаронных изделий.
7. Укажите длительность замеса макаронного теста.
8. Укажите, в каком технологическом оборудовании проходит стабилизация длинных макаронных изделий.
9. Переведите примеры нетрадиционных макаронных изделий.
10. Приведите примеры макаронных изделий диетического питания и указать особенности их химического состава.
11. Опишите основные технологические стадии производства макаронных изделий быстрого приготовления по ГОСТ Р 52378-2005.
12. Перечислите органолептические и физико-химические требования к качеству макаронных изделий быстрого приготовления.
13. Опишите технологию изготовления макаронных изделий быстрого приготовления по технологиям фирм Pavan, Buhler, Fava.
14. Перечислите и опишите способы продления сроков хранения полуфабриката макаронных изделий.
15. Перечислите основные узлы макаронного пресса.
16. Укажите три способа замеса макаронного теста и уметь их сравнить.
17. Дайте характеристику макаронному тесту после замеса.
18. Перечислите и охарактеризовать процессы, происходящие при замесе теста.
19. Опишите процесс движения теста в шнековой камере.
20. Перечислите реологические свойства теста и указать факторы, влияющие на реологические свойства теста.
21. Перечислите факторы, влияющие на производительность, давление и скорость прессования макаронного теста.
22. Расскажите о назначении процесса вакуумирования макаронного теста.
23. Приведите типы замеса макаронного теста.
24. Составьте рецептуру макаронного теста без и с дополнительным сырьем.
25. Перечислите способы формования макаронных изделий.

26. Расскажите, из каких материалов готовятся матрицы, и опишите какие матрицы бывают.
27. Расскажите, правила эксплуатации матриц.
28. Сравните термообработку макаронного теста при замесе и формовании.
29. Перечислите основные стадии разделки полуфабриката макаронных изделий.
30. Укажите требования к качеству полуфабриката макаронных изделий.
31. Опишите организацию технологического процесса производства макаронных изделий из муки с различными технологическими свойствами.
32. Опишите кратко процесс сушки макаронных изделий.
33. Перечислите способы сушки макаронных изделий.
34. Охарактеризуйте конвективный способ сушки макаронных изделий. Привести основные параметры сушильного воздуха
35. Дайте классификацию конвективным режимам сушки.
36. Опишите кривую сушки макаронных изделий.
37. Расскажите, как изменяются реологические свойства полуфабриката макаронных изделий в процессе низкотемпературной и высокотемпературной сушки.
38. Перечислите преимущества высокотемпературной и сверхвысокотемпературной сушки.
39. Перечислите способы интенсификации процесса сушки.
40. Расскажите о назначении процессов охлаждения и стабилизации макаронных изделий.
41. Приведите схемы сушки коротких и длинных макаронных изделий в промышленных сушилках.
42. Перечислите органолептические и физико-химические показатели качества макаронных изделий.
43. Укажите факторы, влияющие на цвет и варочные свойства макаронных изделий.
44. Расскажите в чем заключается сортировка и отбраковка макаронных изделий.
45. Перечислите и опишите два способа переработки брака.
46. Расскажите в какие упаковочные материалы упаковывают макаронные изделия.
47. Составьте потребительскую маркировку яичных макаронных изделий.
48. Опишите условия хранения макаронных изделий, и привести причины порчи изделий.

## ПАМЯТКА СТУДЕНТУ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Объем работы, права и обязанности студента в период прохождения практики определяются должностной инструкцией и заданием на практику.

***До начала практики студент должен:***

- пройти инструктаж на кафедре;
- присутствовать на организационном собрании по практике;
- получить задание на практику от кафедры, дневник практики, бланк отзыва организации – базы практики, указания по оформлению отчета о практике;
- встретиться с руководителем практики от кафедры, получить задание на практику и согласовать график консультаций;
- ознакомиться с основными положениями по технике безопасности и охране труда;
- своевременно прибыть к месту практики.

***Перед началом практики студент должен:***

- пройти вводный инструктаж по охране труда, технике безопасности и противопожарной охране;
- уточнить задание на практику у руководителя практики от производства;
- принять к сведению распоряжения руководителя практики от производства и строго их выполнять;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, действующими в организации, и строго их выполнять.

***В период практики студент должен:***

- ознакомиться с содержанием деятельности кредитной организации, ее ролью и местом в региональной экономике;
- изучить нормативную документацию, регламентирующую деятельность кредитной организации;
- осуществить сбор и анализ необходимого для выполнения задания на практику материала о деятельности кредитной организации;
- подготовить отчет о практике;
- регулярно вести дневник практики.

***По окончании практики студент должен:***

- сдать спецодежду, литературу, нормативно-правовую документацию и другое имущество, предоставленное кредитной организацией в его пользование на период практики;
- получить визу в дневнике о выбытии с места практики;
- сдать дневник и отчет на проверку руководителю практики от кафедры;
- своевременно представить к защите отчет о практике и прочие необходимые документы.

***При прохождении практики студент имеет право:***

- получать информацию, необходимую для выполнения задания на практику;
- пользоваться библиотекой организации и с разрешения руководителей подразделений информационными фондами и архивами организации;
- получать компетентную консультацию руководителей и специалистов организации по вопросам, предусмотренным заданием на практику;
- с разрешения руководителя подразделения пользоваться вычислительной и организационной техникой для обработки информации, связанной с выполнением задания на практику;
- пользоваться услугами подразделений неучебной инфраструктуры организации (столовая, буфет, медпункт, спортсооружения и т. пр.).

***В период практики студент обязан:***

- полностью и самостоятельно выполнять задания, предусмотренные программой и календарным планом практики;
- осуществить сбор, систематизацию, обработку и анализ информации об организации, предусмотренной заданием на практику;
- обеспечить необходимое качество и нести равную со штатными работниками ответственность за выполняемую работу по плану подразделения и ее результаты;
- регулярно вести записи в дневнике практики о характере выполняемой работы и заданий в соответствии представлять его для контроля руководителям практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка, строго соблюдать правила охраны труда;
- по окончании практики представить руководителю практики отчет о практике и в установленные сроки его защитить.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

---

**Факультет** \_\_\_\_\_  
**Кафедра** \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ**

о \_\_\_\_\_ **практике студента**  
(указать вид практики)

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_ формы обучения  
специальность \_\_\_\_\_

---

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

**МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_ название организации

\_\_\_\_\_ адрес организации

\_\_\_\_\_ название отдела

\_\_\_\_\_ в качестве кого проходил практику студент

**СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ** \_\_\_\_\_

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ**

от института \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

2020 г

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

### ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(код, наименование специальности)

группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

на \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

прошел(а) \_\_\_\_\_ учебную \_\_\_\_\_ практик

у \_\_\_\_\_

(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности\*

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
1	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
2	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
3	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
4	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
5	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в _____			

	профессиональной деятельности.			
6	ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
7	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			
8	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.			
9	ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

\*отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции):

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий			
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.			
ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.			

\*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

---



---



---



---



---

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(подпись) (ф.и.о.)

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### ДНЕВНИК

прохождения \_\_\_\_\_ практики  
студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
специальность/направление, профиль

факультет \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_ (название организации)

Сроки прохождения практики:

1. Студент \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)
2. Руководитель практики от института  
\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)
3. Руководитель практики  
от предприятия, организации  
\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по \_\_\_\_\_ учебной \_\_\_\_\_ практике:

№п/п	Задание
1.	Классификация и групповая характеристика макаронных изделий.
2.	Пищевая ценность макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
3.	Анализ состава сырья макаронных изделий. Определение свойства муки для макаронных изделий. Химический состав муки и свойства ее основных компонентов.
4.	Сравнительная характеристика традиционного и нетрадиционного сырья для различных видов макаронных изделий. Контроль качества дополнительного сырья.
5.	Влияние шероховатости изделий на их цвет и содержание сухого остатка в варочной воде. Оборудование для накопления и стабилизации макаронных изделий. Оборудование для упаковки макаронных изделий. Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства макаронных изделий.
6.	Изменение гигроскопических и структурно-механических свойств макаронного теста в процессе сушки
7.	Влияние режима сушки на ее продолжительность и качество макаронных изделий. Процессы, происходящие при охлаждении и стабилизации макаронных изделий.
8.	Температура и влажность, упаковываемых изделий. Причины порчи макаронных изделий при хранении и условия хранения.
9.	Виды нетрадиционных макаронных изделий, технологические и экономические предпосылки их производства.
10.	Оборудование для замеса теста, формования и разделки сырых макаронных изделий. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий. Оборудование для сушки макаронных изделий.

\_\_\_\_\_  
Преподаватель

(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)



