

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 факультета
доцент Т.Х.Глунов



25 мая 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

по профессиональному модулю

03 «Производство кондитерских изделий»

Специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья**

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

Уровень образования **основное общее образование**

Форма обучения **очная**

г. Нальчик

2023

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

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

протокол от «23» мая 2023 г. № 9

Зав. кафедрой, доцент  Л.З. Бориева

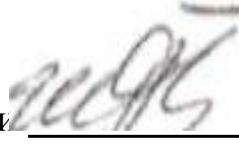
Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»

протокол от «24» мая 2023 г № 9

Председатель МК факультета «Торгово - технологический»

Д.э.н., доцент  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2023 г.

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1 Область применения программы

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

ПК- 1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК- 1.2- Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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

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

1.2. Цели и задачи практики

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

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

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

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

2. Результаты освоения программы практики

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

Коды	Наименование результата обучения
ПК- 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК- 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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

3. Структура и содержание учебной практики

3.1. Тематический план практики

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

3.2 Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	Проведение контроля качества сырья кондитерского производства	Изучить характеристику сахара-песка. (органолептические и физико-химические показатели) Изучить характеристику крахмальной патоки (органолептические и физико-химические показатели) Изучить характеристику какао-бобов (органолептические и физико-химические	8

	показатели) Провести контроль качества фруктово-ягодного пюре (органолептические и физико-химические показатели)	
Проведение контроля качества полуфабрикатов кондитерского производства	Органолептическая оценка качества карамельного сиропа Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом Определение массовой доли редуцирующих веществ феррицианидным методом Определение показателей качества инвертного сиропа для мучных кондитерских изделий	8
Проведение контроля качества готовых сахаристых кондитерских изделий	Органолептическая оценка качества карамели, конфет. Оценка качества карамели, конфет по физико-химическим показателям Определение содержания начинки в карамели, глазури в конфетах	8
Проведение контроля качества мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям	Определение органолептической оценки качества печенья/ Определение физико-химических показателей печенья (массовая доля сухих веществ, намокаемость, щелочность)	6
Проведение расчета простых унифицированных рецептур на кондитерские изделия	Расчет унифицированных рецептур на неглазированные конфеты (однофазная рецептура) Расчет унифицированных рецептур на глазированные конфеты (многофазная рецептура)	6
Проведение расчета производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов	Расчет производительности линии или основного оборудования по производству сахаристых изделий Расчет необходимого количества полуфабрикатов в соответствии с производительностью оборудования или линии. Подбор и расчет необходимого оборудования для производства необходимого количества полуфабрикатов	8
Расчет производственных рецептур на мучные кондитерские изделия	Расчет расхода полуфабрикатов и сырья при производстве пирожных	8
Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при изготовлении кондитерских	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при производстве сиропов(сахарного , карамельного , молочного) Расчет выхода масла какао и какао-жмыха	8

	изделий	при переработке какао-бобов	
	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве мучных кондитерских изделий	Лаборатория кафедры ТПРС	6
	Проектировка и подбор оборудования для комплексно-механизированных линий производства кондитерских изделий Дифференцированный зачет	Расчет, выбор ведущего оборудования, технологических линий по заданной мощности при производстве карамели, конфет, печенья шоколадных изделий, и составление технологических схем	5
		Итого	72

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета Технологии производства кондитерских сахаристых изделий и Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий.

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

Информационное обеспечение практики

1. Драгилев А.И., Хромеенков Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: Учебник для студ. Сред. Учеб. Заведений. Издательский центр «Академия», 2016г.-432с.

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

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

Дополнительные источники:

4. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный учебник] : учебное пособие / Т. К. Апет. - РИПО, 2021. - 392 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697574>

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

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

7. Олейникова А.Я., Г.О. Магомедов Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 296с

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

9.Размыслович Г. П. Кондитерское дело [Электронный учебник]: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. -РИПО, 2016.-364 с.Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328>

10.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений СПО — 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2014. – 448с.

Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат лицензионный договор №6632 от 16.05.2023 г. сроком на 1 год.
- **Kaspersky Endpoint Security** для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 13С8-221021-143125-360-1530, договор №59 от 15.10.2021 г. (с 21.10.2021-30.10.2023 г.).

1. Электронная библиотечная система:

- **ЭБС «Издательства Лань»**
ООО «Издательство Лань».
Договор № 32 от 19.05.23 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online»**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 55-04/2023 от 22.05.2023 г. сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2023 от 18.04.2023 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Договор № 5390 от 29.08.2022 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **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/>
- **«Эй Ви Ди - Систем»**
Договор № А11722 от 12.04.2023 г. сроком на 1 год
- **ООО «Гарант»**
№214-2023г. от 01.01.2023г.

Организация практики

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

Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК Технология производства мучных кондитерских изделий
Руководителями учебной практики являются преподаватели Терского филиала.

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.

4.1 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководителями практики назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.