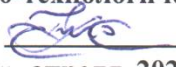


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет «Торгово - технологический»

УТВЕРЖДАЮ

Декан торгово-технологического факультета,
доцент  Т.Х. Тлупов
«21» апреля 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики
по профессиональному модулю

02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

г. Нальчик

2022

Рабочая программа учебной 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.э.н., _____ Ф.А. Бисчокова

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.э.н., доцент  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«18» апреля 2022 г.

Содержание

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий 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 учебной практики

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

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

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий

уметь:

-определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных 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 учебной практики

Всего - 72 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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.
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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК 2.1-2.4 ОК 1-9	Осуществление отбора проб сырья для проведения качественного анализа.	12
	Осуществление отбора проб полуфабрикатов, готовых изделий для проведения качественного анализа	12
	Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	12
	Организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий	12
	Организация технологического процесса сухарных и бараночных изделий	12
	Подбор и расчет технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий	12
	Итого	72

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 2.1 ОК 1-9	Осуществление отбора проб сырья для проведения качественного анализа.	Отбор проб сырья для проведения качественного анализа по органолептическим и физико-химическим показателям	12
ПК 2.2 ОК 1-9	Осуществление отбора проб полуфабрикатов, готовых изделий для проведения качественного анализа	Отбор проб при приготовлении теста в агрегатах непрерывного действия Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям Определение качества полуфабрикатов по физико-химическим показателям.	12
	Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ведение производственной документации по контролю качества сырья Ведение технологической документации по контролю качества полуфабрикатов и готовой продукции	12
ПК 2.3 ОК 1-9	Организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий	Выполнение технологических расчетов для производства полуфабрикатов хлебобулочных изделий Подбор технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий	12
	Организация технологического процесса сухарных и бараночных изделий	Выполнение технологических расчетов для производства бараночных изделий Выполнение технологических расчетов для производства сухарных изделий	12
ПК 2.4 ОК 1-9	Подбор и расчет технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий	Расчёт потребного количества сырья на суточную выработку продукции и на складской запас сырья. Расчет оборудования для подготовки сырья к пуску в производство Расчёт оборудования тестоприготовительного, таторазделочного отделений и хлебохранилища для готовой продукции Дифференцированный зачет	11 1

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально – техническое обеспечение

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования хлебопекарного производства» и Учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; лабораторное оборудование: центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф, термостат, прибор для определения числа падения, прибор ИДК, прибор МОК, электронные весы, белизнамер, прибор для определения формоустойчивости хлеба, прибор для определения объема, прибор Завьялова, прибор КВАРЦ, титровальная установка, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов; шкафы для хранения; мойка; водонагреватель.

Технические средства обучения:

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

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft XP; Microsoft Word, Excel, Power Point, АРМ Технолог – хлебопек.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное, кондитерское [Текст]: —/ Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. — М.: Академия, 2016 -429с.
2. Мармурзова Л.В. Технология хлебопекарного производства. -М.: «Академия», 2014 202с.
3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений СПО — 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 448с.

Дополнительные источники:

1. Ковэн С.П, Янг Л.С. Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Еще 151 вопрос и ответ. -Спб.: «Профессия», 2013
2. Стабровская О.И., Романов А.С., Марков А.С. Проектирование хлебопекарных предприятий, учебное пособие. -СПб. «Троицкий мост», - 2013-224с.

Интернет-ресурсы:

ЭБС BOOK.ru - договор № 197 от 12.12.2016

<http://www.russbread.ru>

<http://Saechka.ru>

<http://www.peku-sam.ru>

<http://kuking.net>

<http://www.edu.ru>

4.3 Организация практики

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

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

Формой проведения является практическое занятие.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий».

При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда, техники безопасности при работе с компьютером, пожарной безопасности.

За время практики студенту необходимо выполнить задания, предусмотренные программой практики, которые формируются с учетом видов работ, указанных в рабочей программе.

В период прохождения учебной практики студент ведет дневник, в котором описывает выполненную за день работу и представляет его совместно с материалами проработанной работы преподавателю для проверки и оценки.

Формой отчетности студента по учебной практике является отчет о выполнении по видам работ.

В последний день учебной практики рабочим планом предусматривается время для защиты отчета и оценки результатов практики.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

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

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

Формой контроля и оценки результатов учебной практики являются:

- дневник;
- отчет;
- аттестационный лист.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно	Правильный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки, основного и дополнительного сырья в соответствии с заданной ситуацией; Точность определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; Степень точности определения технологических параметров приготовления полуфабрикатов готовых изделий по различным технологическим схемам в соответствии с требованиями технологических инструкций.
-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	Обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья; Степень правильности ведения технологического процесса изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;
-вести соответствующую производственную и технологическую документацию;	Правильность ведения технологической документации и контроль качества сырья и ведение технологической документации, и контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
-рассчитывать производственные рецептуры;	Точность расчета производственных рецептур на различные хлебобулочные изделия с использованием различных технология приготовления теста
-определять расход сырья;	Точность определения расхода сырья для производства различных хлебобулочных изделий
-рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;	Верность расчета потерь и затрат при приготовлении и разделки теста
-рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;	Умелость расчета производительности печей для различных видов хлебобулочных изделий
-рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;	Способность расчета массы тестовой заготовки, упека, усушки и выхода готовых изделий

-подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;	Точность подбора операций и режимов разделки и выпечки для различных групп изделий
-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;	Оценка степени знаний по эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;	Правильность проекта и подбора оборудования для для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии