

**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

04 «Производство макаронных изделий»

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

Ст. преподаватель  Т.Х.Карданов

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

Протокол от «19» апреля 2022 г. № 9

Заведующий 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., профессор  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	10
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 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 макаронных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

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.

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) 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 макаронных изделий .

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной 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;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 36 часов.

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 макаронных изделий», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

Код	Наименование результата обучения
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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК 4.1-4.3	Организация практики, инструктаж по охране труда Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	8
	Расчет и составление рецептуры макаронного теста	8
	Определение расхода сырья на производство макаронных изделий	8
	Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. Составление баланса сырья	6
	Составление технологического плана производства макаронных изделий	6
	Итого	36

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 4.1	Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	1. Контроль качества муки: -правила отбора проб; - органолептические показатели качества муки; - физико-химические показатели качества муки; -подготовка муки к производству. 2. Методы контроля качества добавок: - -правила отбора проб; - органолептические показатели качества добавок; - физико-химические показатели качества добавок.	8
ПК4.2	Расчет и составление рецептуры макаронного теста	1. Определение влажности теста в зависимости от типа замеса 2. Расчет количества воды на замес теста 3. Определение температуры воды для замеса теста 4. определение количества добавок на одну закладку	8
ПК 4.2	Определение расхода сырья на производство макаронных изделий	1. Определение плановой нормы расхода сырья 2. Определение технологических затрат 3. Определение расхода муки без добавок 4. Расчет расхода муки с добавками и добавок	8
ПК 4.2	Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. Составление баланса сырья	1. Определение плановой нормы расхода сырья при фактической влажности. 2. Определение плановой потребности в сырье при фактической влажности. Определение фактической нормы расхода сырья.	6
ПК 4.2	Составить технологический план производства макаронных изделий	1. Определение суточной производственной мощности и выбор основного технологического оборудования 2. Суточная производственная мощность и производственная программа фабрики 3. Составление графика работы оборудования и уточнение суточной производственной программы	6

ПК 4.3	Проектирование основного оборудования для производства макаронных изделий	1. Расчет основных параметров машин с прессующими рабочими органами. - расчет производительности; - расчет частоты вращения шнека; - расчет мощности макаронного пресса Дифференцированный зачет	1
--------	---	--	----------

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально – техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологии производства макарон», «Технологического оборудования макаронного производства».

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.

Технические средства обучения:

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

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft XP; Microsoft Word, Excel, Power Point.

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. СПб.: Лань, 2016.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. Учебник. М.: Академия, 2017г
- 3 Шнейдер Т.И. Технохимический контроль макаронного производства. -М.: Дели плюс, 2013.-101с.

Дополнительная литература:

- 4..Ратокова С. Макароны от Анели до Яичных.-Ростовн/Д.: «Феникс», 2014г. 204с.
5. Журнал «Хлебопечение России»
6. Журнал «Хлебопродукты»

Интернет- ресурсы:

ЭБС ВООК.ru - договор № 197 от 12.12.2016

4.3 Организация практики

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

Формой проведения является практическое занятие.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК 04.01 «Технология производства макаронных 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 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.

4.4 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 органолептические и физико-химические показатели качества сырья;	Правильный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки, добавок 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
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	Обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья; Обоснованное ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;	Правильность выбора типа замеса в зависимости от заданной влажности теста и температуры воды.
- оформлять производственную и технологическую документацию;	Правильность оформления производственной и технологической документации
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;	Точность определения расхода сырья для производства макаронных изделий. Умение расчета рецептур .
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;	Правильность подбора режимов сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Правильность определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки

- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;	Точность расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий
- подбирать вид матрицы для заданных условий;	Применение знаний для подбора вида матриц для заданных условий
-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства	Оценка степени знаний по эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;	Правильность проекта и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии