

**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

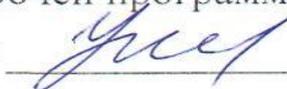
03 «Производство кондитерских изделий»

Специальности:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева

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	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 основной профессиональной образовательной программы (ОПОП СПО (ППСЗ)) 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 кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенции(ПК):

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских 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 кондитерских изделий**

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

.

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 по основному виду профессиональной деятельности **Производство кондитерских изделий**, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК 3.1-3.4	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	6
	Проведение расчета простых унифицированных рецептур на кондитерские изделия	6
	Проведение расчета производственных рецепту для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов	8
	Расчет производственных рецептур на мучные кондитерские изделия	8
	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при изготовлении кондитерских изделий	8
	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 3.1-3.4	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 показатели) Провести контроль качества фруктово-ягодного пюре (органолептические и физико-химические показатели)	8
	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 рецепту 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 изделий	Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов при производстве сиропов(сахарного , карамельного , молочного) Расчет выхода масла какао и какао-жмыха при переработке какао-бобов	8
	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;	Экскурсия в кондитерский цех столовой Терского филиала	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 1
		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.

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - СПб, «Лань», 2016г.

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий – М. –«Академия», 2017г

Дополнительные источники:

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: «Академия», 2016г.

4. Журнал «Кондитерское производство»

Интернет- ресурсы:

ЭБС ВООК.ru - договор № 197 от 12.12.2016

<http://www.russbread.ru>

[http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)

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

4.3 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 03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий и МДК 03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий

Руководителями учебной практики являются преподаватели.

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 программы 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
проводить анализ качества сырья и готовой продукции;	Точность определения показателей качества сырья и готовой продукции (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов;
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции	Правильный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований сырья и готовой продукции в соответствии с заданной ситуацией;
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса	Знание решение вопроса по несоответствию полученных анализов входного контроля сырья, анализа полуфабрикатов и готовых изделий
оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	Правильность ведения технологической документации и контроль качества сырья и ведение технологической документации и контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;	Точность расчета производственных рецептур на различные сахаристые кондитерские изделия и полуфабрикаты карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий	Точность определения расхода сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий
выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы	Верность выбора способа формования в зависимости от вида конфетной массы;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий	Знание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий	Правильность расчета и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий
---	--