

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

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра - «Технологии продуктов из растительного сырья»**

УТВЕРЖДАЮ
декан ТТФ
доцент Т.Х. Тлупов



«21» апреля 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .

Организация разработчик: «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М.Кокова».

Составитель рабочей программы

к.с.х.н.,доцент



Б.Х.Губашиев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» протокол от «19»апреля 2022 г. № 9

Зав. Кафедрой к.т.н. доцент

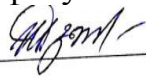


Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический» протокол от «20» апреля 2022 г. № 8

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к. 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	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы 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): «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

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 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке».

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

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведение процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

- оформлять производственную технологическую документацию при приемки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- 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 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
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 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка качества муки по органолептическим и физико-химическим показателям	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Определение активной кислотности муки, газо- и сахаробразующей способности	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Определение силы пшеничной муки. Оценка её гранулометрического состава	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки	6
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка автолитической активности ржаной муки и её хлебопекарных свойств	6
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка качества дрожжей по органолептическим и физико-химическим показателям	16
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка свойств поваренной соли и питьевой воды	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка свойств сахара и молочных продуктов	6
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка свойств жировых продуктов	6

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка качества муки по органолептическим и физико-химическим показателям	Определения качества муки по органолептическим и физико-химическим показателям	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	. Определение активной кислотности муки, газо- и сахаробразующей способности	Определение общей и активной кислотности муки по ГОСТ-27493-87, газо- и сахаробразующей способности муки	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Определение силы пшеничной муки. Оценка её гранулометрического состава	Определения силы пшеничной муки по комплексным критериям. Определения силы пшеничной муки по реологическим свойствам теста. Определения силы пшеничной муки по консистенции теста на пенетрометре «Labog». Определения оценки гранулометрического состава пшеничной муки.	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки	Определения качества хлеба по физико-химическим показателям Определения хлебопекарных свойств пшеничной муки используемой в экспортных операциях: - определение содержания сырой клейковины по ГОСТу 28796-90 - определение содержания сухой клейковины по ГОСТу 28797-90 Определение реологических свойств теста из пшеничной муки на альвеографе	6

ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка автолитической активности ржаной муки и её хлебопекарных свойств	Определение хлебопекарных свойств ржаной муки по результатам пробной лабораторной выпечке	6
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка качества дрожжей по органолептическим и физико-химическим показателям	<p>Определения качества дрожжей по органолептическим .</p> <p>Определения осмочувствительности дрожжей, глутатиона в дрожжах, α-глюкозидазной активности дрожжей</p> <p>Определение массовой доли влаги в дрожжах</p> <p>Определение кислотности прессованных дрожжей, дрожжевого молока</p> <p>Определение подъемной силы прессованных дрожжей</p> <p>Определение подъемной силы дрожжей сушеных, инстантных, активных</p> <p>Определение подъемной силы дрожжевого молока</p> <p>Определение массовой концентрации дрожжей в дрожжевом молоке</p>	16
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка свойств поваренной соли и питьевой воды	<p>Определение органолептической показателей качества соли</p> <p>Определение качества соли по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами.</p> <p>Определение массовой доли сухих веществ по плотности солевого раствора.</p>	8
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка свойств сахара и молочных продуктов	<p>Определение органолептической оценки качества сахара</p> <p>Определение качества сахара по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами.</p> <p>Определение органолептической оценки качества молочных продуктов</p>	6

		Определение оценки качества молочных продуктов по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами	
ПК 1.1-1.4 ОК 1 – ОК 9	Оценка свойств жировых продуктов	<p>Определение органолептической оценки качества жировых продуктов</p> <p>Определение качества жировых продуктов по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными документами.</p> <p>Определение качества жировых продуктов по физико-химическим показателям, не предусмотренным нормативными документами</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>5</p> <p>1</p>

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально – техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета Технологии изготовления хлебобулочных изделий, Технологического оборудования хлебопекарного 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, 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.

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2016.-426с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2015 г. 283с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-441с.

Дополнительные источники:

1. Ковэн С. Янг Л. Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Ещё 151 вопрос и ответ. СПб.: «Профессия» 2013.
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб.: «Профи» 2016
3. Стабровская О.И., Романов А.С., Марков А.С. Проектирование хлебопекарных предприятий. Учебное пособие. СПб.: «Троицкий мост» 2013 224с.

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>

[http:// kuking.net](http://kuking.net)

[http:// www.edu.ru](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 01.01 «Технология хранения и подготовки сырья»

При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы.

Студенты во время прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего 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 в соответствии 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 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.

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 испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	- проведение испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	- умение пользоваться контрольно-измерительными приборами; - использование результатов контроля для оптимизации технологического процесса;
эксплуатировать основные виды оборудования	- умение эксплуатировать основные виды оборудования.
оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	- умение вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
определять потери сырья при хранении	- умение рассчитывать потери и затраты сырья; - знание видов порчи сырья при хранении и способов её предотвращения
подготавливать сырье к дальнейшей переработке	- применение методов и способов подготовки сырья к дальнейшей переработке и к пуску в производство
подбирать сырье для правильной замены	- умение производить замену одного сырья другим;
рассчитывать необходимое количество заменителя	- умение рассчитывать необходимое количество заменителя

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	- умение соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты при необходимости;
--	--