

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА»

"Утверждаю"

И.о директора института СПО
Н.В. Моргачёва



ПРОГРАММА

УП. 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

Программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341

Место практики в структуре ППССЗ СПО УП.01.01 «Учебная практика» .

УП.01.01 Учебная практика входит в перечень практик профессионального цикла.

Программа учебной практики разработана на кафедре агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработчик программы:
Захаров Вячеслав Леонидович,
доктор сельскохозяйственных наук,
профессор.

Содержание

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ПМ.01 Ведение технологического процесса производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
- организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- освоение профессии рабочего, должности служащего.

2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

| | ВПД | Профессиональные компетенции |
|---|--|------------------------------|
| 1 | Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях | ПК 1.1; ПК 1.2. |

4. Форма контроля: зачет с оценкой.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего 4 недели /144 часа

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|---------|--|
| 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 хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. |

2. Содержание учебной практики

| код ПК | Учебная практика | | | | | | |
|---------|--|---|-------------|--|--|------------------|--|
| | Наименование ПК | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК | Объем часов | Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики | | Уровень освоения | Показатели освоения ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 |
| ПК 1.1. | Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | Выполнение работ по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | 72 | концентрировано | ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий производства продукции растениеводства; опытное поле | 2 | Умение осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с документацией. |
| ПК 1.2. | Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими | Выполнение работ технологических операций по производству хлеба, | 72 | | ЕГУ им. И.А. Бунина, лаборатория технологий производства продукции | 2 | Знание технологических операций производства хлеба хлебобулочных, макаронных и |

| | | | | | | |
|--|---------------|---|--|----------------------------------|--|---|
| | инструкциями. | хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | | растениеводства; опытное поле | | кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. |
|--|---------------|---|--|----------------------------------|--|---|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования и лаборатории технологий производства продукции растениеводства.

Оборудование:

Шкаф сушильный, стол приборный с блоком розеток, столик для весов антивибрационный, шкаф для лабораторной посуды, мельница лабораторная, термостаты, весы тензометрические, весы лабораторные, пурка литровая, баня водно-песчаная, сахариметр универсальный, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр портативный, диафаноскоп фотоэлектрический. Образцы семян культурных растений (раздаточный и наглядный материал), гербарные образцы культурных растений.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания) | Формируемые компетенции | Оценочные средства по дисциплине |
|---|--------------------------------|--|
| Знать: - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала,используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных | ПК 1.1; ПК 1.2. | практические и лабораторные работы; устный опрос; тестовый контроль; итоговый контроль – зачет с оценкой. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>технологических линиях</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции - порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях - основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях - основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях - методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей - структура и физические свойства различных видов теста - производственный цикл приготовления жидких дрожжей - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении | | |
|---|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста - методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке - классификация и ассортимент макаронных изделий - требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий - стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению - нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде - требования охраны труда, | | |
|---|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p> <p>контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями - эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями - поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях - устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования | | |
|---|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями - размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации - приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями - оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры - определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции - рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и | | |
|---|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде | | |
|---|--|--|