

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдуллин

19.01.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

ПП.02.01 Производственная практика

Учебный план	19.02.11-24-1.plx	
	19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	
Квалификация	техник-технолог	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:
		зачет - 6
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	144	

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):
Преп., Кудряшова М.В.



Рабочая программа дисциплины
Производственная практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.
Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор  Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа
Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Председатель методической комиссии Вербицкая Н.В.



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Практическое овладение видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики по профессиональному модулю "Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)"

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.1.2	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.1.3	Автоматизация технологических процессов
2.1.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Демонстрационный экзамен
2.2.2	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Подготовка выпускной квалификационной работы
2.2.4	Подготовка к демонстрационному экзамену

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.1.: Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.2.: Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- принципы и формы организации производственного процесса;
3.1.2	- методики расчета выхода готовой продукции;
3.1.3	- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
3.1.4	- методики расчета экономических показателей,
3.1.5	- принципы планирования работ исполнителями, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями;
3.1.6	- принципы планирования работы трудового коллектива;
3.1.7	- основные приемы организации работы трудового коллектива;
3.1.8	- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;
3.1.9	- основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.
3.2	Уметь:
3.2.1	-рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
3.2.2	-планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
3.2.3	-оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,
3.2.4	упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; -рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
3.2.5	-проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

3.2.6	-организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
3.2.7	-обеспечивать безопасные условия труда на производстве,использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
3.2.8	-осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
3.2.9	-принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
3.2.10	-оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
3.2.11	-проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
3.2.12	-составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
3.2.13	-определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;
3.3	Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1.							
1.1	Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. /Ср/	6	10	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.2	Решение задач по выполнению приемки сырья м определения его доброкачественности.Расчет выборки,определение пробы. /Ср/	6	16	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.3	порядок пробоотбора.Оформление приемочной документации. /Ср/	6	10	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.4	Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. /Ср/	6	10	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.5	Приемка по количеству.Оформление приемочной документации. /Ср/	6	10	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.6	Материалы,требование к ним,порядок заказа материалов,порядок приемки материалов. /Ср/	6	10	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.7	Документационное обеспечение приемки,хранение и движения материалов.Правила первичной переработки сырья. /Ср/	6	14	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	

1.8	Технологические инструкции по первичной переработке. /Ср/	6	4	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.9	Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья. /Ср/	6	16	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.10	Учет и выход сырья. /Ср/	6	8	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.11	Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья. /Ср/	6	6	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.12	Нормативное обеспечение первичной обработки. /Ср/	6	6	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.13	Упаковка и хранение продукции. /Ср/	6	10	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.14	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. /Ср/	6	6	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.15	Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу. /Ср/	6	8	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	
1.16	/Зачёт/	6	0	ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09.			Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Превращение составных веществ сырья в процессе приготовления затора;
2. Изменение водорастворимых веществ сырья. Гидромодуль;
3. Ферментативный гидролиз крахмала в процессе приготовления затора. Влияние температуры, активной кислотности, концентрации затора на динамику ферментативного гидролиза крахмала;
4. Углеводный состав сусла;
5. Ферментативный гидролиз белков. Важнейшие продукты расщепления белков и их влияние на качество пива;
6. Ферментативный гидролиз некрахмалистых полисахаридов, гемицеллюлоз, целлюлоз, гумми-веществ, пектиновых веществ, пентозанов;
7. Приготовление затора с несоложенными материалами;
8. Использование ферментных препаратов в приготовлении пивного сусла;
9. Способы затирания;
10. Сравнительная характеристика способов затирания, выбор способа затирания в соответствии с качеством применяемого сырья;
11. Контроль процесса приготовления затора;
12. Приготовление пивного сусла из различных образцов солода;
13. Определение выхода сусла. Анализ сусла по физико-химическим показателям;
14. Расчет выхода экстракта. Баланс выходов экстракта;
15. Теория фильтрации сусла и выщелачивания дробины;
16. Физико-химические процессы при фильтрации. Состав экстракта первого сусла и промывных вод;
17. Характеристика хмелепродуктов;
18. Физико-химические процессы, происходящие при кипячении сусла с хмелем. Изомеризация горьких веществ хмеля;
19. Превращение дубильных и ароматических веществ хмеля. Коагуляция белковых веществ;
20. Образование белково-дубильных соединений (бруха). Факторы, влияющие на коагуляцию белковых веществ. Образование редуцирующих веществ;
21. Дозировка хмеля по содержанию альфа-кислоты;
22. Расчет выхода экстракта. Вымываемый и невымываемый экстракт. Потеря экстракта в промывных водах. Баланс экстракта в варочном отделении;
23. Физико-химические процессы при охлаждении и осветлении сусла;
24. Контроль охлаждения и осветления сусла. Потери сусла при охлаждении.
25. Определение понятия пива, в рамках действующего в России законодательства: Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ, ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия». Основное и вспомогательное сырьё для производства пива.
26. Ячмень. Группы и сорта. Строение ячменного зерна. Основной химический состав. Требования к пивоваренному ячменю.
27. Хмель. Основные сорта и разновидности. Строение хмелевой шишки. Состав и свойства компонентов хмеля. Требования к пивоваренному хмелю.
28. Пивоваренные дрожжи. Строение и состав дрожжевой клетки. Обмен веществ дрожжевой клетки. Характеристики пивоваренных дрожжей. Технологические различия при сбраживании дрожжей верхового и низового брожения.
29. Основные требования к воде для пивоварения. Способы улучшения состава воды. Насоложенное сырьё в пивоваренном производстве.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"
 Офисный пакет LibreOffice
 Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"
 Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Богер В. Ю. , Вандакурова Н. И., Зуева Н. Н.	Технология, организация и оборудование макаронного производства: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2023
Л1.2	Богер, В. Ю., Зуева Н. Н.	Технология производства макаронных изделий: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2017
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кох, Д. А.	Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие	Красноярск : КрасГАУ, 2020
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	АО «Кодекс». Электронный фонд актуальных правовых и нормативно-технических документов		

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией.

Производственная практика входит в состав ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

