

# 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:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
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
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
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	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
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.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
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;
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>

#### 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
	<b>Раздел 1.</b>							
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

<b>8.1.1. Основная литература</b>			
	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
<b>8.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кох, Д. А.	Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие	Красноярск : КрасГАУ, 2020
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
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.

