

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)

УП 05.01 Учебная 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	72	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	72	
часы на контроль		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	УП	РП		
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):
преп.спо, Вербицкая Н.В.



Рабочая программа дисциплины
Учебная 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

Получение первичных профессиональных умений и навыков, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности по выпечке хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий (Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

Задачи практики:

Задачами практики являются:

- знакомство с основами будущей профессиональной деятельности;

- овладение профессиональными умениями и навыками;

- закрепление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в ходе учебных занятий, для последующего применения на практике

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Производственно-технологический контроль
2.1.2	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.1.3	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.1.4	Основы бережливого производства
2.1.5	Безопасность жизнедеятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2.2.2	Производственная практика
2.2.3	Демонстрационный экзамен

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 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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 1.1.: Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 1.2.: Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.
3.2	Уметь:
3.2.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,
3.2.2	используемые при производстве хлебобулочной продукции Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
3.2.3	Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
3.2.4	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
3.2.5	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства.
3.2.6	хлебобулочной продукции
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	Вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий /Ср/	4	16	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		16	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.2	Осуществлять смазку форм и листов /Ср/	4	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		8	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.3	Взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы /Ср/	4	10	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		4	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.4	Вручную надрезать тестовые заготовки /Ср/	4	14	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		14	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	

1.5	Укладывать листы в расстойные шкафы /Ср/	4	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		6	Л1.2 Э1 Э2	
1.6	Закатывать вагонетки в расстойки и выпечки /Ср/	4	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		6	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.7	Наблюдать за режимом расстойки и выпечки /Ср/	4	8	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		8	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.8	Следить за режимом ошпарки бараночных изделий /Ср/	4	6	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.		6	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	
1.9	/Др/	4	0				Л1.2 Э1 Э2	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Ситуационные задачи

Ситуационная задача № 1. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной машины выходят

разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

Ситуационная задача № 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 3. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 4. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 5. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности изделия вышли из печи с притисками. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 6. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг вафельного полуфабриката для изделия «Трубочка вафельная с белковым кремом». Вы завели тесто и стали выпекать полуфабрикаты. Приготовив 5 кг полуфабриката, Вы приступили к изготовлению второй части. При выпечке вафельных листов рисунок

на них виден не четко. Какова причина такого дефекта? Что нужно сделать для его устранения?

Ситуационная задача № 7. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг пряников медовых. Вы завели тесто и раскатали его, с помощью выемки приготовили тестовые заготовки на изделия. При выпечке изделий оказалось разная толщина. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 8. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг заварных полуфабрикатов. Вы завели тесто и отсадили его на листы.

При выпечке полуфабрикаты прилипли к листу. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 9. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 7 кг бисквитного полуфабриката для торта Прага. Вы завели тесто и разлили по формам. После выпечки полуфабрикат осел. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 10. Вы - пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг слоеного полуфабриката для торта Наполеон. Вы завели тесто и с помощью выемки сделали квадратные тестовые заготовки. После выпечки полуфабрикат имеет слипшиеся края и плохой подъем. Какова причина такого дефекта?

Эталоны ответов

Задача 1. Решение: для устранения дефекта необходимо отрегулировать оборудование: настроить толщину раскатки пласта.

Задача 2. Решение: при приготовлении изделия недостаточно уделено времени расстойки.

Задача 3. Решение: при приготовлении изделие перестояло в расстойке.

Задача 4. Решение: при приготовлении изделия тестовая заготовка слишком долго находилось на открытом воздухе и поверхность заветрелась.

Задача 5. Решение: при укладке тестовых заготовок не соблюдалось расстояние между ними.

Задача 6. Решение: после выпечки первой партии не зачистили электровафельницу. Для устранения дефекта необходимо удалить остатки теста с поверхности электровафельницы.

Задача 7. Решение: при раскатке теста получилась неравномерная толщина пласта теста, необходимо было произвести контрольную раскатку.

Задача 8. Решение: при отсаживании теста поверхность листа была недостаточно смазана маслом.

Задача 9. Решение: при посадке в печь лист с бисквитным тестом сотрясали, неосторожно производили загрузку печи.

Задача 10. Решение: края слоеного полуфабриката слиплись, так как использовалась выемка с тупыми краями.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Adobe Acrobat Reader DC
Apache OpenOffice 4.1.1.
Архиватор 7-zip
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
2103	Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт., холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., Весы лабораторные ВЛТ-150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., Термостат ТС-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно-наглядные пособия.
2106	Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 19 шт., Доска, телевизор – 1 шт., ноутбук – 1 шт., мельница ЛЗМ – 1 шт., мини пурка – 1 шт., доска разборная – 1 шт., набор сит на зараженность – 1 шт., прибор для определения ПЧП-7 – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., измеритель деформации клеблвины ИДК-5 – 1 шт., тестер белизны – 1 шт., влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер «Wile» – 1 шт., центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт., весы аналитические «Охаус» – 1 шт., диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт., Весы ВТ-300 – 1 шт., весы ВТ-6000, пресс гидравлический – 1 шт., мельница лабораторная 3100, КФК-3-01 – 1 шт., термостат СТО-1/80СПУКварц 21М – 1 шт.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Е.И. Пономарева и др.	Технология хлебобулочных изделий: практикум	Лань, 2023
Л1.2	Семенова, Е. Г.	Технология пищевых производств : учебник	Санкт-Петербург : Лань, , 2023
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова, Н. Н. Типсина ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ		
Э2	База ГОСТов		

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>Требования к зачету по учебной практике</p> <p>Зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника, отчета по практике, характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Кроме того на зачете по учебной практике проводится собеседование по содержанию практики и предлагаются к решению ситуационные задачи.</p>	

