

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

02.03.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

ПП.01.01

**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:
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	144	
часы на контроль		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		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. СПО Вербицкая Н.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 и способами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями по профессии "Пекарь"

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Автоматизация технологических процессов
2.1.2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.1.3	Основы бережливого производства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.2.2	Демонстрационный экзамен
2.2.3	Защита выпускной квалификационной работы

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	

ПК 4.5.: Вести учетно-отчетную документацию.

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	-технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
3.1.2	-способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
3.1.3	-методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
3.1.4	-основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
3.1.5	-параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
3.1.6	-продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
3.1.7	-способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и
3.1.8	мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
3.1.9	-способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
3.1.10	- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
3.1.11	-классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
3.1.12	-оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
3.1.13	- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
3.2.2	- осуществлять смазку форм и листов:
3.2.3	-взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы
3.2.4	- вручную надрезать тестовые заготовки:
3.2.5	- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
3.2.6	-закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
3.2.7	- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
3.2.8	- следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
3.2.9	-наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
3.2.10	- отбраковывать дефектные изделия;
3.2.11	- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
3.2.12	- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
3.2.13	-безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
3.2.14	- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
3.2.15	- рассчитывать выход готовой продукции
3.3 Владеть:	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литера-тура	Формы контроля
----------	---	----------------	-------	--------------	------------------------	---------------------------	-------------	----------------

	Раздел 1. Технология производства хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий							
1.1	Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения; /Ср/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.			Л1.1 Л1.2	
1.2	Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда /Ср/	4	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.			Л1.1 Л1.2	
1.3	Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении /Ср/	4	4	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2.			Л1.1 Л1.2	
1.4	Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных 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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.5	Регулировка процесса выпечки хлеба /Ср/	4	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.6	Регулировка процесса выпечки хлебобулочных изделий /Ср/	4	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.7	Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места /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.			Л1.1 Л1.2	
1.8	Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму /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.			Л1.1 Л1.2	

1.9	Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных 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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.10	Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки /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.			Л1.1 Л1.2	
1.11	Ознакомление с параметрами выпечки бараночных и сухарных 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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.12	Ознакомление с особенностями выпечки бараночных и сухарных 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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.13	Ознакомление с параметрами выпечки мучнисто-кондитерских изделий /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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.14	Ознакомление с особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий /Ср/	4	12	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.15	Производить расчеты сырья по приготовлению хлебобулочных изделий /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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	
1.16	Производить расчеты сырья по приготовлению мучных и кондитерских изделий /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. ПК 4.5.			Л1.1 Л1.2	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы и практические для собеседования
 Правила взвешивания и раскладывания тестовых заготовок на листы или в формы;
 Показать способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
 Охарактеризовать способы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
 Охарактеризовать технологические процессы производства хлебобулочных изделий;
 Охарактеризовать технологические процессы производства мучнисто-кондитерских изделий (по выбору);
 Охарактеризовать процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий (по выбору);
 Охарактеризовать параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных изделий;
 Охарактеризовать параметры температурного и парового режимов выпечки мучнисто-кондитерских изделий;
 Предложить возможные варианты решения производственной проблемы:
 Проблема: Дрожжевое тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Что можно предпринять?
 Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопасного теста
 Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста на опаре
 Составить технологическую схему приготовления песочного теста
 Составить технологическую схему приготовления пряничного теста
 Составить технологическую схему приготовления слоеного дрожжевого теста
 Составить технологическую схему приготовления слоеного пресного теста

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	Семенова, Е. Г.	Технология пищевых производств	Санкт-Петербург : Лань, 2023
Л1.2	Пономарева Е. И. , Лукина С. И. , Алехина Н. Н., Малюткина Т. Н.	Технология хлебобулочных изделий: Практикум	Санкт-Петербург : Лань, 2023

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

--

