

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

рабочая программа дисциплины (модуля)

	ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕС КОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫ Х, МАКАРОННЫХ
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 - 2
в том числе:	
контактная работа	0
самостоятельная работа	144
часы на контроль	

Кемерово 2024 г.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс> <Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	144	144	144	144
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):
преп.сно, Косолапова А.А. _____



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 агроколледжа Шайдулина Т.Б. _____



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

Председатель методической комиссии _____



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 ПМ. 01 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях."

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Основы бережливого производства
2.1.2	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2.1.3	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.4	Безопасность жизнедеятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)
2.2.2	Организация работы структурного подразделения
2.2.3	Основы цифровой экономики
2.2.4	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
2.2.5	Охрана труда
2.2.6	Правовые основы профессиональной деятельности
2.2.7	Экологические основы природопользования

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 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	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов,
3.1.2	Расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в
3.1.3	Соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, 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
3.1.4	брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, 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
3.1.5	Изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации,
3.1.6	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, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
3.2	Уметь:
3.2.1	Визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных
3.2.2	материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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	Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.2	Осуществление процесса приготовления теста различными способами /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.3	Обслуживание оборудования для приготовления теста /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.4	Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.5	Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.6	Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.7	Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.8	Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.9	Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.10	Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.11	Приготовление мелкоштучных изделий опарным способом из пшеничной муки. /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование

1.12	Приготовление мелкоштучных изделий безопасным способом из пшеничной муки. /Ср/	2	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.13	/Зачёт/	2	0	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для зачета:

1. Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
 2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
 3. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
 4. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
 5. Организация труда в кондитерском цехе
 6. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.
 7. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ-100-01
 8. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М
 9. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
 10. Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
 11. Пицца-прессы: принцип работы, правила безопасного использования.
 12. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.
 13. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
 14. Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
 15. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
 16. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
 17. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
 18. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
 19. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
 20. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
 21. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг, бисквитнокремового торта
 22. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом»
 23. Рассчитать сырье для приготовления 30кг, коврижки «Медовой с начинкой» На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г.
 24. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
 25. Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом.
 26. Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных. Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
 27. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. Теста дрожжевого? Определить уpek изделий.
 28. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
 29. Рассчитать сырье для приготовления 200 порций блинчиков с мясом
 30. Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.
 31. Рассчитать сырье для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами.
 32. Рассчитать сырье для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.
 33. Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней
 34. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг, торта «Подарочный».
 35. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг, торта «Творожный».
 36. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг, торта «Слоеный кремом».
- Комплект вопросов к зачету с оценкой:
1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
 2. Дрожжевое безопасное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
 3. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
 4. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
 5. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

6. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.
7. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
8. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
9. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
10. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
11. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
12. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
13. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
14. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
15. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
16. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
17. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
18. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
19. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
20. Украшения из сахарных мастик и марципана
21. Украшения из карамели.
22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции
23. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом
24. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).
25. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».
26. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.
27. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.
28. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг, торта «Ландыш».
29. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг, печенья «Золотистое» Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг, сахара-песка.
29. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный
30. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле
31. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»
32. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»
33. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем
34. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки говядиной»
35. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.
36. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Архиватор 7-zip
Офисный пакет LibreOffice

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Богер, В. Ю., Зуева Н. Н.	Технология производства макаронных изделий: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2017
Л1.3	Пономарева Е. И., Лукина С. И., Алехина Н. Н., Малютина Т. Н.	Технология хлебобулочных изделий: Практикум	Санкт-Петербург : Лань, 2023

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кох, Д. А.	Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие	Красноярск : КрасГАУ, 2020

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

Методические рекомендации (указания) по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы студентов СПО

