

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА»



СВЕРЖДАЮ»  
Инспектор института СПО  
М.С. Гладышева

**ПРОГРАММА**

**УП. 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

Программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341

Место практики в структуре ППССЗ СПО УП.01.01 «Учебная практика».

УП.01.01 Учебная практика входит в перечень практик профессионального цикла.

Программа учебной практики разработана на кафедре агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработчик программы:  
Захаров Вячеслав Леонидович,  
доктор сельскохозяйственных наук,  
профессор.

## **Содержание**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УП 01.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ.01 Ведение технологического процесса производства  
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на  
автоматизированных технологических линиях**

**1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
- организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения;
- освоение профессии рабочего, должности служащего.

**2. Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений и опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.

**3. Требования к результатам учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1; ПК 1.2.

**4. Форма контроля:** зачет с оценкой.

**5. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего 1 неделя / 36 часов

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.01 «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

## 2. Содержание учебной практики

код ПК	Учебная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Выполнение работ по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	18	концентрировано	2	Умение осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими	Выполнение работ технологических операций по производству хлеба,	18		2	Знание технологических операций производства хлеба хлебобулочных, макаронных и

	инструкциями.	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		растениеводства; опытное поле		кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
--	---------------	---	--	----------------------------------	--	---

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования и лаборатории технологий производства продукции растениеводства.

##### **Оборудование:**

Шкаф сушильный, стол приборный с блоком розеток, столик для весов антивибрационный, шкаф для лабораторной посуды, мельница лабораторная, термостаты, весы тензометрические, весы лабораторные, пурка литровая, баня водно-песчаная, сахариметр универсальный, рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр портативный, диафаноскоп фотоэлектрический. Образцы семян культурных растений (раздаточный и наглядный материал), гербарные образцы культурных растений.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, для обеспечения образовательного процесса.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Оценочные средства по дисциплине</b>
Знать: - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала,используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	ПК 1.1; ПК 1.2.	практические и лабораторные работы; устный опрос; тестовый контроль; итоговый контроль – зачет с оценкой.



<p>технологических линиях</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</li> <li>- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</li> <li>- структура и физические свойства различных видов теста</li> <li>- производственный цикл приготовления жидких дрожжей</li> <li>- рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</li> </ul>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления</li> <li>- 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</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке</li> <li>- классификация и ассортимент макаронных изделий</li> <li>- требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий</li> <li>- 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</li> <li>- нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий</li> <li>- документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</li> <li>- требования охраны труда,</li> </ul>		
---	--	--

<p>санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p> <p>контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по различным показателям при выполнении технологических операций</li> <li>- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования</li> </ul>		
---	--	--

<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- размножать и выращивать дрожжи, активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы на соответствие дрожжей требованиям технологической документации</li> <li>- приготавливать тесто различными способами с применением тестоприготовительного оборудования в соответствии с производственными рецептурами и технологическими инструкциями</li> <li>- оценивать качество сырья, опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</li> <li>- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста и готовность теста в процессе созревания</li> <li>- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов и разделки мучных кондитерских изделий</li> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке, оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям, определять выход готовой продукции</li> <li>- рассчитывать рецептуру макаронного теста, нормы выхода изделий и расход компонентов основного и</li> </ul>		
--	--	--

<p>вспомогательного сырья, оценивать качество готовых макаронных изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявлять возможные дефекты макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде</li> </ul>		
---	--	--