



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ имени И.С. ТУРГЕНЕВА»**

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

Кафедра экономики, легкой и пищевой промышленности

Дьяченко Сергей Викторович

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К
ПЕРЕРАБОТКЕ**

Специальность – 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчик:

Дьяченко С.В., к.т.н., преподаватель кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Эксперт:

преподаватель МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

Ветрова О.Н. Ветрова

Эксперты от работодателя:

главный технолог ООО Хлебокомбината «Юность» Алтухова Н.А. Алтухова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой _____ к.э.н. Н.Е. Цуканова

Рабочая программа согласована с заведующим выпускающей кафедрой экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой _____ к.э.н. Н.Е. Цуканова

Рабочая программа утверждена на заседании УМС факультета СПО

Протокол № 8 от « 01 » 04 2016 г.

Председатель УМС Корнеев к.т.н. А.Ю. Корнеев

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики по профессиональному модулю	5
3. Условия реализации учебной практики	8
4. Контроль и оценка результатов учебной практики	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.

1.2. Цели учебной практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.

1.3. Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья
	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

1.4 Формы контроля: дифференцированный зачет

1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики

всего учебной практики – 144 часа (4 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 ПРИЁМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

2.1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.2. Тематический план учебной практики

код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики
		3	4	7	5
ПК.1.1	Организовывать и производить приемку сырья	Организация приемки сырья Производство приемки сырья	144	2	концентрировано
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья	Контролирование качества поступившего основного сырья Контролирование качества поступившего дополнительного сырья		2	
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья	Организация и осуществление хранения основного сырья Организация и осуществление хранения дополнительного сырья		2	
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Организация подготовки сырья к переработке Осуществление подготовки сырья к переработке		3	

2.3 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Учебная практика		144	
Раздел 1. Приемка и хранение сырья		105	
Тема 1.1 Организация и проведение приемки сырья	Организация приемки сырья Производство приемки сырья	35	2
Тема 1.2 Контроль качества поступившего сырья	Контролирование качества поступившего основного сырья Контролирование качества поступившего дополнительного сырья	35	2
Тема 1.3 Организация и осуществление хранения сырья	Организация и осуществление хранения основного сырья Организация и осуществление хранения дополнительного сырья	35	2
Раздел 2. Подготовка сырья к переработке		35	
Тема 2.1 Организация и осуществление подготовки сырья к переработке	Организация подготовки сырья к переработке Осуществление подготовки сырья к переработке	35	3
<i>Дифференцированный зачет</i>		4	

Для характеристики уровня освоения видов работ используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю Приёмка, хранение и подготовка сырья к производству предполагает наличие учебной пекарни.

Учебная пекарня включает в себя: холодильник, амилотест, весы электронные, рефрактометр, сушильный шкаф, термостат жидкий, структуромер, тестомесилка, центрифуга, шкаф расстойный, печь кондитерская, термостат, анализатор влажности, микроскоп, колориметр фотоэлектрический, пенетрометр, миниэлектродуховка, шкаф вытяжной, анализатор влажности, рН-метр, печь микроволновая, соковыжималка, блендер, миксер.

3.2. Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67507.html>
2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 415 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4160.html>
3. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва, Е.В. Соболева. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 98 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774.html>
4. Сергачёва Е.С. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 24 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67531.html>
5. Сергачёва Е.С. Пищевые и биологически активные добавки. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 38 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67532.html>

6. Соболева Е.В. Основы технологии пищевых продуктов. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.В. Соболева, М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, 2013. — 56 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71498.html>
7. Соболева Е.В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.В. Соболева, Е.С. Сергачева. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 47 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68718.html>
8. Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Федорова. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 44 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68107.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.shemz.ru/> – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»
2. <http://voskhod-saratov.ru/> – ЗАО НПП фирма "Восход"
3. <http://sveba-dahlen.ru/> – «Sveba Dahlen AB», г.Фристад, Швеция
4. <http://www.wachtel.de/> – WACHTEL GmbH, г.Гамбург, ФРГ
5. <http://www.fritsch.com.ru/> – Fritsch GmbH, г. Идар-Оберштайн, ФРГ
6. <http://www.pekarnja.ru/> – журнал «Пекарня», г.Штутгарт, ФРГ
7. <http://www.rondodoge.info/> – RONDO Burgdorf AG, г.Бургдорф, Швейцария
8. <http://www.buhlergroup.com/> – BÜHLER, г.Уцвил, Швейцария
9. www.modernbakery-moscow.com/ – Выставка Modern Bakery Moscow

Периодические издания

1. <http://www.khlebpod.ru/> – журнал «Хлебопродукты», г.Москва
2. <http://www.foodprom.ru/> – журнал «Пищевая промышленность», г.Москва
3. www.foodmultimedia.de/ – журнал «Хлеб, выпечка и кондитерские изделия», г.Гамбург, ФРГ
4. <http://www.magazine.breadbusiness.ru/> – журнал «Хлебное дело», г.Москва
5. <http://www.hleb.net/baking-ru/> – журнал «Хлебопечение России», г.Москва

6. <http://www.breadbranch.com/> – журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство», г.Москва
7. <http://sfera.fm/index/hlebopecheniya> – журнал «Сфера-кондитер, хлебопек», г.С.Петербург
8. <http://www.candytech.ru/> – журнал «Кондитерские изделия», г.Москва

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.