



2021



Н. А. Изотова

2021 г.

Самара, 2021

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Разработчик:**

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство макаронных изделий.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий.

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

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство макаронных изделий обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Производство макаронных изделий	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
	ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ. 04 Производство макаронных изделий.

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

### **ПМ. 04 Производство макаронных изделий**

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

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Проведение анализа качества сырья. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья. Выбор технологического процесса по результатам контроля качества сырья. Оформление производственной и технологической документации по результатам контроля	12	Концентрированно, ОУ	2	Проведение анализа качества сырья в соответствии с нормативными документами. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Выбор технологической схемы производства макаронных изделий на основании полученных результатов анализа сырья. Оформление производственной и технологической документации в соответствии с установленной формой документов по результатам теххимического контроля.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	Определение расхода сырья и расчет рецептуры. Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. Подбор режимов сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки. Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки. Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий. Ведение технологического процесса макаронных изделий. Проведение анализа качества готовой продукции	18	Концентрированно, ОУ	2	Определение расхода сырья и выполнение расчета производственной рецептуры в соответствии с технологическим планом производства различных видов макаронных изделий. Выбор типа замеса теста с учетом качества муки, ассортимента выпускаемой продукции и конструктивной особенности макаронного прессы. Выбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки. Расчет плановой нормы расхода сырья для производства макаронных изделий с учетом фактической влажности муки. Выполнение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий в соответствии с существующей методикой. Приготовление макаронных изделий в

						соответствии с требованиями ГОСТ. Приготовление макаронных изделий с соблюдением техники безопасности и производственной санитарии. Проведение анализа качества готовой продукции в соответствии с нормативными документами
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий. Подбор мероприятий по технике безопасности, охране труда и промышленной санитарии	5	Концентрированно, ОУ	2	Осуществление проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий с учетом заданного ассортимента. Выбор режима работы технологического оборудования при производстве макаронных изделий. Соблюдение техники безопасности в ходе эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>36</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Производство макаронных изделий предполагает наличие специальных кабинетов и лабораторий: лаборатории «Технохимический контроль производства»

Оснащение:

Оборудование:

- столы производственные,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7, устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
- электроплитка NOVIS NPL-021.

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- сита,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),
- комплект учебно-методической документации.