



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПЕНЗЕНСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ПКИТ (ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО  
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского  
(ПКУ)»

  
\_\_\_\_\_ О.В. Керимова  
«26» августа 2022 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

**Профессионального модуля  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**уровень подготовки**  
*базовый*

**квалификация**  
*Техник-технолог*

**форма обучения**  
*очная*

**Пенза 2022**




**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 00f439b19b00c4b39794bb549112277377  
Владелец: Керимова Оксана Владимировна  
Должность: Директор  
Действителен с 03.05.2023 по 26.07.2024

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 373 (ред. от 13.07.2021), учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и программы итоговой аттестации.


ОДОБРЕНО  
ПЦК  
пищевых технологий

Председатель ПЦК

  
\_\_\_\_\_ Д.И. Фролов  
Протокол № 1 от 26.08.2022


СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО

  
\_\_\_\_\_ Е.А. Гусарова

Составитель:

Преподаватель ПКИТ  
(филиал)  
ФГБОУ ВО МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского  
(ПКУ)

  
\_\_\_\_\_ Д.И. Фролов

Рабочая программа рекомендована к утверждению экспертами:

Исполнительный директор ООО  
«ЩЕДРЫЙ СЛАВИЧЬ»

  
\_\_\_\_\_ В.Ю. Чиркин  


Генеральный директор  
ООО «Караван 24»

  
\_\_\_\_\_ О.А. Гуськова  


## 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): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## 2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## 3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Приемка, 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

## 4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 36 часа:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

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

### **ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

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

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья	Ведение процесса приемки сырья. Выполнение посортного учета поступления и расхода муки и другого сырья за смену. Оформление производственной документации при приемке и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.	6	Концентрированно, ОУ		Соблюдение технологической последовательности при приемке сырья. Выполнение приемки и размещения сырья в зависимости от вида и сортности.  Оформление производственной документации при приемке и отпуске сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья	Проведение испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Использование результатов контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, сырья хлебопекарного,	18	Концентрированно, ОУ		Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.  На основе полученных результатов анализа сырья дает рекомендации для оптимизации технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.  Оформление производственной и технологической документации по результатам контроля качества сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.

		кондитерского и макаронного производств. Подбор сырья для правильной замены.  Расчет необходимого количества заменителя.  Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.				Подбор сырья для правильной замены в соответствии с правилами взаимозаменяемости.  Расчет необходимого количества заменителя в соответствии с существующей методикой. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при проведении теххимического контроля.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья	Организация процесса хранения сырья.  Определение потерь сырья при хранении.	3	Концентрированно, ОУ		Составление плана размещения сырья для хранения в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каждому виду сырья и действующей нормативной документацией;  Определение потерь сырья при хранении в соответствии с существующей методикой и нормами проектирования предприятий.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Организация и ведение процесса подготовки сырья к производству.  Подбор основных видов оборудования для подготовки сырья к производству. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	9	Концентрированно, ОУ		Организация процесса подготовки сырья к производству в соответствии с требованиями нормативной документации; ведение процесса подготовки сырья к производству с соблюдением технологической последовательности; Подбор оборудования для подготовки сырья в соответствии с технологическими требованиями в зависимости от вида сырья. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого</b>	<b>36</b>			



### III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке предполагает наличие специального оборудования. Учебно-производственная лаборатория «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.