

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической
комиссии факультета
среднего профессионального
образования (колледжа)
(И.В. Гаврюшина)
«23» января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
среднего профессионального
образования (колледжа)
(Т.Н. Чуворкина)
«23» января 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ИНТЕХСЕМКОР»
(С.А. Кшникаткин)
«23» января 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

МДК.01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий

МДК.01.02 Технология производства макаронных изделий

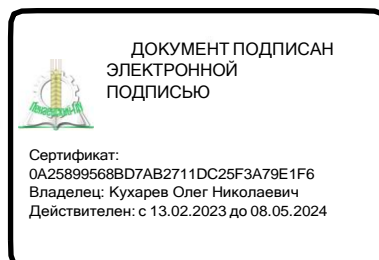
Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена
на базе основного общего образования

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2023



Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (МДК.01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, МДК.01.02 Технология производства макаронных изделий) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 с учетом примерной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включенной в реестр примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-256 от 29.07.2022 г.

Составитель рабочей программы

канд. с.-х. наук, преподаватель
(уч. степень, ученое звание)


(подпись)

Е.А. Калинин
(инициалы, Ф.)

Рецензент

канд. биол. наук, доцент
(уч. степень, ученое звание)


(подпись)

М.Н. Невитов
(инициалы, Ф.)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

«Переработка сельскохозяйственной продукции»
(наименование кафедры)

«16» января 2023 года, протокол №8

Заведующий кафедрой

докт. биол. наук., профессор
(уч. степень, ученое звание)


(подпись)

Д.Г. Погосян
(инициалы, Ф.)


Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии

факультета СПО (колледжа)
(наименование факультета)

«23» января 2023 года, протокол № 6

Председатель методической комиссии

факультета СПО (колледжа)
(наименование факультета)


(подпись)

И.В. Гаврюшина
(инициалы, Ф.)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики профессионального модуля ПМ.01
«Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
технологических линиях»

специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (программа базовой подготовки, квалификация техник-технолог).

Представленная на рецензию рабочая программа, составленная преподавателем кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Е.А. Калиничевым, соответствует требованиям к содержанию подготовки техника-технолога на базе среднего профессионального образования (СПО), определенных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Представленный в программе материал в полной мере отвечает положению о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ СПО.

В программе полностью отражены требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля, его структура и содержание, образовательные технологии, оценочные средства. Следует отметить наличие разработанных практических заданий, рекомендаций по использованию интерактивных форм обучения, а также тестовых вопросов, что позволит реализовать компетентностный подход в изучении данного профессионального модуля. В программе отражено современное учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля. Знания, умения и практический опыт, полученные обучающимися в процессе освоения учебной практики профессионального модуля «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья» позволят реализовать поставленные задачи в своей профессиональной деятельности.

Рецензируемая рабочая программа, полностью отвечает требованиям, предъявляемым к результатам освоения программы СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.



Рецензент

Кандидат с.-х. наук, доцент
кафедры «Биология, биологические технологии
и ветеринарно-санитарная экспертиза»



М.Н. Невитов

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе,
профессионального модуля (практики) «Ведение технологического процесса
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях»

№ п/п	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	Раздел 1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля (практики). Подраздел 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля (практики); Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (практики); Приложение 1. ФОС Изменение редакции компетенций ОК 3 и ОК 6.	28 августа 2024 г. Протокол №12 	28 августа 2024 г. Протокол № 12 	01.09.24
2	Пункт 3.2. Информационное обеспечение реализации программы. Новая редакция списка основных печатных изданий, основных электронных изданий, дополнительных источников			

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.1 Перечень общих компетенций (редакция от 2024)

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1.	<i>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</i>
ПК 1.2.	<i>Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

1.1.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	Н 1.2.01	регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
	Н 1.2.02	регулирования параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Уметь	У 1.1. 02	эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
	У 1.2.01	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям; поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Знать	З 1.1. 02	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	З 1.2. 01	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 технологических линиях; Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 770

в том числе в форме практической подготовки 560

Из них на освоение МДК 512

в том числе самостоятельная работа 38

практики, в том числе учебная 144

производственная 108 Промежуточная аттестация 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Учебная практика	144	144						144	
	Всего:	144	144						144	

2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК, КК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Учебная практика Виды работ: 1. Эксплуатация основных видов оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. 2. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.		144	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У.1.1.02 3.1.1.02 Н 1.2.01 Н 1.2.02 У.1.2.01 3.1.2.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 3о 01.02 3о 01.03 3о 01.04 3о 01.05 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 3о 02.01 3о 02.02 3о 02.03 3о 02.04 Уо 03.01 Уо 03.02 3о 03.01 3о 03.02 Уо 04.01 Уо 04.02

			3o 04.02 Yo 05.01 3o 05.02 Yo 06.01 3o 06.02 Yo 07.02 3o 07.02 3o 07.03 3o 08.04 Yo 09.01 Yo 09.02 Yo 09.03 3o 09.01 3o 09.02 3o 09.03
Bcero	144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Социально-экономических дисциплин»; «Иностранного языка»; «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; «Технологического оборудования производства продуктов питания растительного происхождения»; «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Лаборатории «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья»; «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Автоматизации технологических процессов», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Мастерская «Цех хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Варламова Е.Н. Технология хлеба: методические указания /– Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – 84 с.
2. Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А. Технологическое оборудование отрасли. Лабораторный практикум: учебное пособие. – Воронеж: ВГТА, 2011. – 143 с.
3. Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика): учебное пособие. – Воронеж: ВГТА, 2010. – 90 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральный портал «Российское образование» // Электронный ресурс <http://www.edu.ru/>
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» // Электронный ресурс <http://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание тех-нологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими ин-струкциями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими ин-струкциями.
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективное взаимодействие и работа в коллективе и команде	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

особенностей социального и культурного контекста	особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержании необходимого уровня физической подготовленности	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (редакция от 2024)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание тех-нологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение за процессом выполнения практических работ с целью оценки умения осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективное взаимодействие и работа в коллективе и команде	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

особенностей социального и культурного контекста	особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявление гражданской позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципов бережливого производства, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержании необходимого уровня физической подготовленности	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тесты, доклады с презентациями, вопросы к экзамену

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Факультет среднего профессионального образования (колледж)

Кафедра _____

наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

По учебной практике (УП 0_.0_)

ПМО _____

МДКО_.0_ _____

студенту _____ курса _____

ФИО

специальность _____ Место прохождения практики _____

Срок практики _____ Рабочий график _____

Виды работ	Планируемые результаты освоения практики (код компетенций, практический опыт, умения)	Дата выполнения работ
1	2	3

Руководитель практики _____

Подпись

ФИО, должность

Министерства сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Факультет среднего профессионального образования
(колледж) Кафедра _____
наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

ДНЕВНИК

учебной практики (УП 0_.0_)

ПМ 0_ _____ МДК 0_.0_ _____

студента _____ курса _____

ФИО

специальность _____

Место прохождения практики _____

№ п/п	Дата	Содержание практики (краткое содержание выполненной работы)
1	2	3

Подпись практиканта _____

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики _____

Подпись

ФИО, должность

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «»

ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(УП 0_.0_)

ПМ 0_

МДК 0_.0_

Выполнил студент

_____ группы

ФИО студента

Проверил:

ФИО руководителя практики

Оценка _____

Пенза 201_

ХАРАКТЕРИСТИКА**на обучающегося по освоению профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

Студент _____ курса _____

ФИО

специальность _____

прошел учебную практику (УП 0_.0_)

ПМ 0_ _____

МДК 0_.0 _____

В объеме _____ в период с _____ по _____ Место прохо

Личные качества студента, отношение к работе _____

В ходе учебной практики студентом освоены умения, приобретен первоначальный прак-
тический опыт по виду профессиональной деятельности

*вид деятельности***Оценка освоения профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

Код компетенций	Требования к умениям, практическому опыту	Оценка освоения компетенций*

* -практический опыт (приобретен / не приобретен);

- умения (сформированы / не сформированы)

Руководитель

практики _____

Подпись

ФИО, должность

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
итогов прохождения учебной практики (УП)

0_.0_) ПМ 0_ _____

МДК 0_.0 _____

студента _____ курса _____

ФИО

специальность _____

Студент прошел _____ практику в объеме _____

в период с _____ по _____

Место прохождения практики _____

**Сведения об уровне
 освоения
 обучающимся
 профессиональных компетенций**

Код и наименование профессиональных компетенций	Результаты освоения практики (практический опыт, умения)	Виды работ	Оценка результатов освоения практи- ки (качество выполнения работ)*

*оценивается по пятибалльной шкале

Оценка промежуточной аттестации по учебной практике _____

зачтено/незачтено

Руководитель практики _____

_____ Подпись

ФИО

Приложение № 1 к рабочей программе
учебной практики профессионального модуля
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий
на автоматизированных технологических линиях
одобренной методической комиссией
(протокол № 6 от 23.01.2023)
и утвержденной деканом
факультета СПО (колледжа) 23.01.2023

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
**ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

МДК.01.01 Технология производства хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий

МДК.01.02 Технология производства макаронных изделий

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена
на базе основного общего образования
(программа базовой подготовки)

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2023

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 1.1 – ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

№ п/п	Контролируемые разделы модуля	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Учебная практика	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Зачет по производственной практике (по профилю специальности)

**2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«ПЕНЗЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

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

Вопрос 1

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

сахар

+ соль

патока

Вопрос 2

Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?

24 часа

+ 36 часов

16 часов

Вопрос 3

Способы приготовления ржаного теста

+ на заквасках

+ на заварках

+ с использованием добавок

безопарный

опарный

Вопрос 4

Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются

+ мука

+ вода

+ соль

+ дрожжи

яйца

молоко

Вопрос 5

Окраску пшеничного хлеба обуславливают

+ меланоидины

каротины

антоцианы

ксантофилл

хлорофилл

Вопрос 6

Дефектами мякиша хлеба являются

+ липкость

+ неравномерная пористость

закал

неправильная форма

шероховатая поверхность

Вопрос 7

Для чего производят расстойку теста?

для придания аромата тесту

для снижения кислотности

+ для разрыхления теста

Вопрос 8

Сдобные хлебобулочные изделия...

изделия массой 200 г и менее

изделия с влажностью менее 19 %

+ изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более

изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %

Вопрос 9

Пористость хлеба – это...

+ отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах

количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах

отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах

процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба

Вопрос 10

Допустимый дефект хлебобулочного изделия

крупный подрыв

+ след от делителя

мятые деформированные изделия

загрязнение поверхности

Вопрос 11

Какое из этих химических веществ является основным компонентом хлеба?

белки

жиры

+ углеводы

Вопрос 12

Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?

способом выпечки

+ сортом муки.

весом

формой

Вопрос 13

Пищевая ценность хлеба зависит от ...

+ сорта муки

+рецептуры хлеба
способа приготовления теста
цвета муки
времени выпечки хлеба

Вопрос 14

14. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами
+ длительность хранения хлеба
избытком воды в тесте
недостаточным брожением
недостаточная продолжительность выпечки
длительным брожением

Вопрос 15

Болезни хлеба
+картофельная
+плеснение

спорооз
фитофтора
фузариоз

Вопрос 16

Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение

+ спиртовое
+ молочнокислое
уксуснокислое
маслянокислое
пропионовокислое

Вопрос 17

Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям

+ влажность
+ кислотность
+ пористость
зольность
содержание крахмала
качество клейковины
содержание жира

Вопрос 18

18. Болезни хлеба
+ картофельная
+ плеснение

спорооз
фитофтора
фузариоз

Вопрос 19

Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготовителя с момента выемки из печи

+ не более 10 часов
не более 24 часов
не более 14 часов

не более 6 часов

Вопрос 20

Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это

непромес

притиск

+ закал

пустоты

Вопрос 21

Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского неупакованного, если время выемки из печи - 22 часа 5 сентября

22-00 часа 6 сентября

14-00 часов 6 сентября

22-00 часов 8 сентября

+ 10 часов 7 сентября

Вопрос 22

Возбудитель картофельной болезни хлеба

Aspergillus

+ *Bacillus subtilis*

Penicillium

Monilia variabilis

Вопрос 23

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

сахар;

+ вода;

патока.

Вопрос 24

Какой срок хранения хлеба пшеничного?

24 часа;

+ 36 часов;

16 часов.

Вопрос 25

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?

+ соль;

дрожжи;

патока.

Вопрос 26

Для чего используют заварку в хлебопечении?

a. +для удлинения сроков хранения и улучшения качества;

b. - для повышения кислотности и пористости;

c. - для снижения кислотности хлеба.

Вопрос 27

Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?

для придания аромата тесту;

для снижения кислотности;

+для разрыхления теста.

Вопрос 28

В каких условиях быстро плесневевает хлеб?

+при повышении влажности воздуха;
при понижении температуры;
при понижении влажности воздуха.

Вопрос 29

Перечислите дефекты мякиша хлеба

- + непромес
- неправильная форма хлеба
- крошливость мякиша
- отставание корки от мякиша
- хруст при разжевывании

Вопрос 30

В зависимости от способа выпечки

хлеб бывает

улучшенный

+формовый

+подовый

штучный

простой

Вопрос 31

К органолептическим показателям хлеба относятся

- + вкус
- +внешний вид
- влажность
- состояние корки
- пористость хлеба

Вопрос 32

Вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%

бублики

баранки

+ сушки

соломка

Вопрос 33

Какой хлеб посыпают кориандром (тмином):

«Горчичный»;

«Бородинский»;

+ «Столичный»

Вопрос 34

К какой группе булочных изделий относят выборгские крендели:

плетеные изделия;

сдобные изделия;

+ булочная мелочь?

Вопрос 35

Какие изделия называют булочными:

плюшки, ватрушки;

батоны нарезные;

+бублики, баранки

Вопрос 36

Какие изделия относят к бараночным:

калачи московские, баранки;

бублики, баранки;

+ сушки, баранки, бублики

Вопрос 37

Какие сушки имеют овальную форму:

чайные;

челночок;

+ горчичные?

Вопрос 38

Какие сухари обсыпают сахарным песком с одной стороны:

ванильные, сливочные;

молочные, ореховые;

+с изюмом, сухари «Осенние»

Вопрос 39

Какие виды изделий предназначаются для больных диабетом:

«Докторские» хлебцы (булочка);

булочки с пониженной кислотностью;

+ белковый пшеничный хлеб

Вопрос 40

Трубчатые макаронные изделия по форме трубочки и среза подразделяются на подтипы

+макароны, рожки и перья

вермишель и лапша;

соломка, особые и любительские

короткие и длинные

Вопрос 41

Вермишель паутинка имеет диаметр сечения изделия

не более 7,0 мм

не более 3,5 мм

не более 1,5 мм

+ не более 0,8 мм

Вопрос 42

Макаронные изделия группы Б изготавливают

+из муки из мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов

из муки из твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сортов

из муки из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов.

из муки из пшеничной общего назначения

Вопрос 43

В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на

штампованные

винтообразные

нитевидные

+фигурные

лентовидные

Вопрос 44

Макаронные изделия алфавит, ракушки, звездочки, бантики по форме относятся к трубчатым

штампованные
нитеобразным
лентообразным
+фигурным

Вопрос 45

Макаронные изделия в зависимости от формы подразделяют на типы

+трубчатые
штампованные
+нитеобразные
+ лентообразные
фигурные

Вопрос 46

Группа макаронных изделий изготовленных из твёрдой пшеницы?

+А

Б

В

**3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«ПЕНЗЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

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

**Вопросы для промежуточного контроля
(Вопросы к семинарскому занятию)**

Процессы, протекающие при созревании пшеничной и ржаной муки.

2. Понятие о рецептуре хлеба. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья.
3. Химический состав пшеничной муки и процессы, происходящие при замесе теста.
4. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Прогрессивные способы хранения и транспортирования сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.
5. Процессы, происходящие при созревании теста. Методы интенсификации созревания теста.
6. Классификация макаронных изделий и ассортимент.
7. Характеристика сырья для получения макаронных изделий, хранение и подготовка сырья к производству.
8. Дефекты макаронных изделий.
9. Основные стадии производства макаронных изделий. Их краткая характеристика.
10. Способы замеса макаронного теста.
11. Разделка и раскладка макаронных изделий.
12. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.
13. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и методы устранения.

