

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**



Утверждаю:
Первый проректор
М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 «Выполнение работ по профессии Засольщик овощей»
МДК 05.01 «Засольщик овощей»
для специальности:
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ОП - 2 г. 10 м - очное обучение

Год начала подготовки по УП - 2024 год

Махачкала, 2024

Рабочая программа учебной практики ПМ.05 «Выполнение работ по профессии Засольщик овощей» МДК 05.01 «Засольщик овощей» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум имени М.Ш. Абуева

Разработчик:

Преподаватель



(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК
специальных дисциплин
от 20 декабря 2024, протокол №4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

	СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ «Засольщик овощей»

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки.

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 Проверять органолептическим способом качество продуктов и сырья

У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

У3 Производить первичную сортировку, обработку, нарезку и формовку овощей.

У4 Наблюдать за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей

У5 Содержать дощники, чаны, цементные бассейны, бочки с засоленными и заквашенными овощами.

У6 Фильтровать рассол.

У7 Разравнивать, равномерно рассыпать соль и пряности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

31 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов в структуре питания.

32 Физико-химические изменения сырья из овощей в процессе квашения и соления.

33 Общие требования к качеству сырья, условиям его хранения и транспортировки.

34 Правила ферментации капусты

35 Правила засолки и ухода за солеными огурцами и помидорами;

36 Санитарные нормы содержания емкостей с засоленными и заквашенными овощами.

37 Технологию засолки овощей; правила заливки рассолом емкостей с подготовленными овощами

38 Рецептуру засолки овощей, приготовления рассола

39 Установление дозы используемых пряностей

- 310 Правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках
- 1.4. **Количество часов на учебную практику:**
Всего 72 часов.

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является освоение

2.1 общих (ОК) компетенций:

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;

2.2 профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем программы учебной дисциплины и виды учебной работы

Коды формируемых компетенций	Наименование модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2	ПМ.05 Выполнение работ по профессии Засольщик овощей МДК 05.01 Засольщик овощей	72, 2	6 семестр

3.2. Тематический план и содержание программы учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Технология засолки овощей		28	
Раздел 1 Основы товароведения овощных культур		8	
Тема 1.1 Основы товароведения овощных культур	Содержание учебного материала		
	Общие требования к технологическому процессу засолки овощей	1	3
	Доставка, приемка и хранение сырья	1	3
	Подготовка тары	1	3
	Подготовка овощного сырья	1	3
	Практическая работа № 1 Описать технологическую схему первичной обработки овощей	1	2
	Первичная обработка вегетативных овощей	1	3
	Практическая работа № 2. Описать основные этапы и правила приготовления квашеной капусты	1	2
	Обработка салатно-шпинатных, пряных овощей	1	3
Раздел 2 Технология квашения и соления овощей		19	
Тема 2.1 Технология квашения и соления овощей	Содержание учебного материала		
	Условия, необходимые для квашения	1	3

	Квасильно – засолочный пункт	1	3
	Практическая работа № 1. Описать схему расположения оборудования на квасильно – засолочном пункте	2	3
	Квашение свеклы	1	3
	Практическая работа №2 Нормы расхода сырья для приготовления 1 тонны квашеной капусты	2	3
	Квашение капусты	1	2
	Квашение моркови	1	3
	Практическая работа № 3 Нормы расхода сырья для приготовления 1 тонны солёных огурцов	1	2
	Засолка огурцов	1	2
	Практическая работа № 4 Нормы расхода сырья для приготовления 1 тонны солёных помидоров	1	2
	Засолка томатов	1	3
	Засолка арбузов	1	3
	Практическая работа № 5 Описать технологическую схему обработки консервированных овощей	1	2
	Мочение яблок	1	3
	Крепкий посол зелени	1	3
	Соление перца сладкого	1	3
	Соление баклажанов	1	3
Самостоятельная работа обучающихся			
Изучить тему: «Квашение как метод консервирования »		1	3
Изучить тему: «Изменения, происходящие в овощах в процессе квашения»		1	3
Изучить тему: «Физические изменения капусты в процессе ферментации»		1	3
	Дифференцированный зачёт	1	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины для обучающихся по профессии имеется в наличии учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

1. Комплект учебно-методической документации
2. Комплект наглядных пособий
3. Посадочные места по количеству обучающихся
4. Рабочее место преподавателя

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

Основные источники:

1. Фирсов И.П. Практикум по технологии производства продукции растениеводства. Уч. пособие «Лань» 2016.
2. Загиблов А.Ф. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. – М. Агропромиздат 1992
3. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник – СПб.: Троицкий мост, 2015
4. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования – 2-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Н.М. Личко Технология переработки растениеводческой продукции/ТЗ8, М.: Издательский центр «Академия», 2017
6. Н.М. Личко, В.Н. Кудрина, Е.М. Мельников. Учебники и учебные пособия для средних специальных учебных заведений. М. Колос, 2018
7. А.Ф. Наместников Хранение и переработка овощей, плодов и ягод, Издательство "Высшая школа" Москва, 1972 г., Учебник для профессионально-технического образования.

Дополнительные источники:

1. Вячеславова А.Н., Переработка плодов и овощей, М. Госторгиздат, 1939 г
2. Инструкция по квашению и солению овощей, М. Военное издательство министерства обороны, 1969г
3. Мельман М.Е., Основы технологии соления огурцов, Укртехиздат, 1948 г
4. Марков А. В., Засолка огурцов в дошниках, М. Снабтехиздат, 1934 г.

5. Никитинский Я. Я., Алеев Б. С., Микробиология скоропортящихся продуктов, М. Снабтехиздат, 1934 г
6. Вячеславова А.Н., Переработка плодов и овощей, М. Госторгиздат, 1939 г
7. Инструкция по квашению и солению овощей, М. Военное издательство министерства обороны, 1969г
8. Мельман М.Е., Основы технологии соления огурцов, Укртехиздат, 1948 г

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь		
У1	Проверять органолептическим способом качество продуктов и сырья	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
У2	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
У3	Производить первичную сортировку, обработку, нарезку и формовку овощей	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
У4	Наблюдать за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
У5	Содержать дошники, чаны, цементные бассейны, бочки с засоленными и заквашенными овощами	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
У6	Фильтровать рассол	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
У7	Разравнивать, равномерно рассыпать соль и пряности	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать		
З1	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов в структуре питания	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы

32	Физико-химические изменения сырья из овощей в процессе квашения и соления	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
33	Общие требования к качеству сырья, условиям его хранения и транспортировки	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
34	Правила ферментации капусты	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
35	Правила засолки и ухода за солеными огурцами и помидорами	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
36	Санитарные нормы содержания емкостей с засоленными и заквашенными овощами	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
37	Технологию засолки овощей; правила заливки рассолом емкостей с подготовленными овощами	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
38	Рецептуру засолки овощей, приготовления рассола	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
39	Установление дозы используемых пряностей	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы
310	Правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках	Практическая работа. Устный опрос. Проверка выполнения самостоятельной работы

Оценка знаний и умений по дисциплине производится в форме дифференцированного зачета