

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

## **Рабочая программа учебной практики**

по ПМ.03. Производство кондитерских изделий  
Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

Курган 2023

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

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Тельминова Н.Б – преподаватель ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК 

Согласована:  
Заместитель директора по учебной  
работе   
Брыксина Т.Б.



©Тельминова Н.Б, ГБПОУ «КГК»

©Курган, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	8
3. Условия организации и проведения практики	9
4. Контроль и оценка результатов практики	11
Приложения	12

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ПССЗ).

Программа производственной практики в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

является частью программы профессионального модуля ПМ.03. «Производство кондитерских изделий».

#### 1.2. Цель, требования к результатам освоения учебной практики:

Цель учебной практики – закрепление знаний, приобретенных в процессе лекционных, лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы обучающихся, и получение фундаментальных компетенций.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по виду деятельности:

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство кондитерских изделий.	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>уметь:</b> Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы	<b>уметь:</b> Оценивать наличие и прогнозировать потребность в

	выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
ОК 03.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<b>уметь:</b> Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ОК 04.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<b>уметь:</b> Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>уметь:</b> Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>уметь:</b> оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	<b>уметь:</b> рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>уметь:</b> Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной

		продукции
ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<b>уметь:</b> Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
ПК 3.1	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<b>практический опыт:</b> контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; <b>уметь:</b> проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля качества сырья давать рекомендации для оптимизации
ПК 3.2	Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	<b>практический опыт:</b> ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; <b>уметь:</b> рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
ПК 3.3.	Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	<b>практический опыт:</b> ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; <b>уметь:</b> по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
ПК.3.4	Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<b>практический опыт:</b> эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; <b>уметь:</b>

			рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
--	--	--	--

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР13, ЛР 15, ЛР 17

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 13</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<b>ЛР 17</b>

**1.4. Количество на освоение рабочей программы учебной практики – 108 часа.**

## **2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

*Виды работ указываются в соответствии с программой модуля.  
Содержание расписывать конкретно под вид работы. 2.*

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

№ п/п	Виды работ	Наименование темы	Количество часов
1.	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе. Основное сырье кондитерского производства.	6
2.	Выполнение технологического процесса мучных кондитерских изделий.	Ассортимент сахарных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий.	6
3.	Выполнение различных видов мучных кондитерских изделий.	Приготовление вафельного теста.	6
		Приготовление пряничного теста.	6
		Приготовление песочного теста.	6
		Приготовление белково-воздушного теста.	6
		Приготовление бисквитного теста.	6
		Украшение для пирожных и тортов.	6
		Украшение из желе фруктовой рисовальной массы.	6
	Украшения из сахарных мастик и марципана; посыпки из шоколада.	6	
4.	Оформление документации ТТК мучных кондитерских изделий.	Индивидуальное задание	4
		Зачет.	2
		<b>Всего</b>	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1. Место проведения практики:** Практика проводится в учебной лаборатории колледжа, возможно проведение на производственных объектах предприятий

**3.2. Учебно-методическое обеспечение практики:**

- должностные инструкции (повара, кондитера, пекаря);
- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебном кабинете колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задание на итоговую работу.

**3.3. Материально-техническое обеспечение:**

- Рабочее место преподавателя.
  - Плита индукционная 4х конфорочная плоская
  - Шкаф расстоечный "Unoх"XLT 133
  - Печь конвекционная "Unoх" XFT 133
  - Миксер "Bear" Teddy RN-5 (5л.)
  - Весы "CAS" SW-5
  - Плита индукционная "Airhot"IP3500
  - Стеллаж производственный
  - СВЧ печь LG
  - Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
  - Холодильник без морозильника Бирюса 152E
  - Стол производственный
  - Нормативно- техническая документация;
  - Справочная литература.

**3.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

*Основная литература*

- Маслов, Н. Н. Кондитер. Практическое руководство к приготовлению всевозможных кондитерских изделий / Н.Н. Маслов. - М.: Гиппократ, 2019. - 264 с.
- Селезнев, А.А. Библия Кондитера. 4-е изд. / А.А. Селезнев. - М.: Издательство "Эксмо" ООО, 2018. - 528 с.
- Шумилкина, Марина Николаевна Кондитер. Учебное пособие / Шумилкина Марина Николаевна. - М.: Феникс, 2017. - 175 с.



### *Интернет ресурсы*

- Каталог электронных образовательных ресурсов. <http://fcior.edu.ru>.

### *Дополнительная литература*

- Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении индивидуальных практических заданий.

Практика завершается зачетным занятием. Зачет выставляется при условии выполнения работ, предусмотренных программой учебной практики.

Результаты освоения общих, профессиональных компетенций и практики в целом фиксируется руководителем практики в ведомости результатов прохождения учебной практики (приложение 1).

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения, по профессии рабочего 12901 «Кондитер».

По результатам освоения ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя прохождение практики.

## **5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**



•																	
•																	
•																	
•																	
•																	
•																	
•																	
•																	

**Руководитель практики Тельминова Н.Б./\_\_\_\_\_ /**