

Департамент образования и науки  
Государственное бюджетное проф  
образовательное учреждение  
«Курганский государственный к

**Рабочая программа учебной**

по ПМ. 03. Производство кондитер  
Специальность 19.02.03 Технология х  
изделий

Курган 2023

Программа учебной практики разработана  
государственного образовательного  
профессионального – (СПО) – (Технологии)  
кондитерских и макаронных изделий

Организатор **ББПОУ «Курганский государственный университет»**

Разработчик:

**Тельмина 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 Тельмина Н.Б.

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

©Тельмина Н.Б., ГБПОУ «КГК»

©Курган, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

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

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

**1.1. Место учебной программы в структуре программы специалистов среднего звена (далее Программа производственной практики)**  
 Программа производственной практики по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий

является частью программы модуля «Производство кондитерских изделий».

#### 1.2. Цель, требования к результатам освоения программы

Цель учебной программы – приобретение знаний, процесс лекционных занятий, участие в работе обучающихся, и получение фундаментальных знаний.

Результатом освоения рабочей программы является сформированность у обучающихся практических навыков в рамках профессионального модуля по

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство кондитерских изделий	ОК 1	Понимать социальную роль своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>уметь:</b> Осознавать значение кондитерской профессии и ее роль в производстве кондитерских изделий. Анализировать потребности в ресурсах, необходимые для производства кондитерских изделий.
	ОК 0	Организовывать деятельность, выбирать методы и способы	<b>уметь:</b> Оценивать наличие ресурсов для производства кондитерских изделий, прогнозировать

		выполнения профессиональных обязанностей и оценивать их качество	сырье и материалы кондитерского производства в имеющимися условиями хранения
	ОК 0	Решать проблемы, риски и принимать нестандартных	<b>уметь:</b> Организовывать помощников кондитерских рабочих мест приготовления шоколадной плитки
	ОК 0	Осуществлять информационную коммуникацию и информировать о необходимости принятия профессиональных решений профессиональными организациями и личностного роста	<b>уметь:</b> Осуществлять контроль выполнения работ кондитера заданного изготвления в полуфабрикатов кондитерской и продукции ассоциаций
	ОК 0	Использовать информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>уметь:</b> Комбинировать способы приготовления сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами гармоничных кондитерских изделий
	ОК 0	Работать в коллективе, обеспечивать сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>уметь:</b> оформлять проекты и технологическую документацию производства изделий;
	ОК 0	Ставить цели, мотивировать деятельность, организовывать персонал и контролировать его деятельность, обеспечивая принятие на ответственность за результат выполнения заданий	<b>уметь:</b> рассчитывать производственные показатели по производству кондитерских изделий
	ОК 0	Самостоятельно решать задачи профессионального роста, заниматься самообразованием, планировать и совершенствовать квалификацию	<b>уметь:</b> Соблюдать при приготовлении кондитерской и продукции требования к качеству и безопасности приготовления кондитерской продукции

		п р о д у к ц и и
ОК 0	Быт ь о т о в ы м к с технологий в профессиональн деятельности	<b>уметь:</b> Кратко излагат оказавшие влия и оформление к шоколадной про
ПК 3	Контроль соблю требований к с производстве к изделий	<b>практический опыт:</b> контроля качес готовых ко изделий; <b>уметь:</b> проводить анал сырья и готово определять органолептичес химические пок качества сырья продукции; по контржаляства с давать рекомен оптимизации
ПК 3	Организация и осуществление технологическ производства с кондитерских	<b>практический опыт:</b> ведения техн процесса пр сахаристых к изделий; <b>уметь:</b> рассчитывать производственн для приготовле сахаристых к изделий и по карамельного карамельной ма и шоколадного
ПК 3	Организация и осуществление технологическ производства м кондитерских к	<b>практический опыт:</b> ведения техн процесса пр мучных кон изделий; <b>уметь:</b> по результатам давать рекоменда оптимизац технологическо
ПК . 3	Обеспечение э технологическ оборудования производства изделий.	<b>практический опыт:</b> эксплуатации обслуживания технологическо оборудования производства изделий; <b>уметь:</b>

			р а с с ч и т ы в а т ь п р о и з в о д и т е л ь н ы э к с п л у а т и р о в а т в и д ы о б о р у д о в а п р о и з в о д с т в е с м у ч н ы х к о н д и т е и з д е л и й ;
--	--	--	---

**П л а н и р у е м ы е л и ч н о с т н ы е р е з у л ь т а т  
в х о д е р е а л и з а ц и и о б р а з о в а т е л ь н о й**

<b>Наименование профессиональной учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программ воспитания</b>
ПМ.3 Производство кондитерских	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программ воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую приверженность принципам честности, экономически адекватной и справедливой в своей территориальном самоуправлении, добровольчества, продуктивно взаимодействия общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, гражданского общества, обеспечивающий граждан России. Лояльный к представителям субкультур, отличий и девиантным поведением. Не демонстрирующий социально опасное поведение	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям с инвалидностью, участие в социальной поддержке	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды, безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания определенные отраслевыми требованиями</b>	
Демонстрирующий готовность и способность к сотрудничеству с людьми, демонстрирующим взаимопонимания, не боясь сотрудничать для их достижения	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к деятельности как к возможности самореализации в общественных, государственных, профессиональных сферах	ЛР 15
Проявляющий ценностное отношение к культуре речи и культуре поведения	ЛР 17



### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1. Место проведения практики** – на территории предприятия в производственных помещениях, возможно в учебных центрах предприятий.

**3.2. Методическое обеспечение практики**

- должностные инструкции (повара, кондитера);
- инструкции и правила охраны труда, производственной санитарии в учебном центре;
- инструктивно-методические карты;
- задание на итоговую работу.

**3.3. Материально-техническое обеспечение:**

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

**3.3. Перечень учебных изданий, Интернета**

#### *Основная литература*

- Маслов, Н. Н. Кондитерское производство: теория и практика. – М.: Гиппо, 2019. – 264 с.
- Селезнев, А. А. Блины и оладьи. – М.: Селезнев, 2018. – 528 с.
- Шумилкина, Марина Викторовна. Кондитерское производство. – М.: Шумилкина Марина-М. Никольская, 2017.

### *Интернет ресурсы*

- Каталог электронных о. <http://fci00.evlua.ru> ель н ы

### *Дополнительная литература*

- Федераль н ы й 0 За ъ ф н 2 0o0т0 ФЗ№ «209 кач е с  
без о п а с н о с т и п и щ е в ы х п р о д у  
д о с т <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

## **4 . К О Н Т Р О Л Ь И О Ц Е Н К А Р Е З У Л Ь Т А Т О В**

К о н т р о л ь и о ц е н к а р е з у л ь т а т о в о с в о  
о с у щ е с т в л я ю т с я о т в е т с т в е н н ы м п р а к т и к и в п р  
д е я т е л ь н о с т ь ю о б у ч а ю щ и х с я п р и в ы  
п р а к т и ч е с к и х з а д а н и й .

П р а к т и к а з а в е р ш а е т с я з а ч е т н ы м з а н  
у с л о в и и в ы п о л н е н и я р а б о т , п р е д у с м о  
п р а к ш и

Р е з у л ь т а т ы о с в о е н и я о б щ и х , п р о ф е  
п р а к т и к и в ц е л о м ф и к с и р у е т с я р у к о в о  
р е з у л ь т а т о в п р о х о ж д е н и я у ч е б н о й п р а к т

Ф е д е р а л ь н ы м г о с у д а р с т в е н н ы м о б р а з о  
п р о ф е с с и о н а л ь н о г о о б р а з о в а н и я с п е ц и а л ь н о с  
к о н д и т е р с к и х и м а к а р о н н ы х и з д е л и й п р е  
п р о г р а м м ы п р о ф е с с и о н а л ь н о г о о б р а з о в а н и я ,  
« К о н д и т е р » .

П о р е з у л ь т а т а м П М . 0 0 с 3 в о е П р и о я И 3 В О Д С Т В  
К О Н Д И Т Е Р С К И Х И З Д Е Л И Й о в а т е л ь н о й п р о г р  
п р о ф е с с и о н а л ь н о г о о б р а з о в а н и я , к о т о р  
п р а к т и к и .

## **5. Л И С Т Р Е Г И С Т Р А Ц И И И З М Е Н Е Н И Й , Д О П Р А Б О Ч Е Й П Р О Г Р А М М Е У Ч Е Б Н О Й П Р А К Т И К И**



•																
•																
•																
•																
•																
•																
•																
•																

**Руководитель практики Тельминова/ Н.**