

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. **ББПОУ «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, ББПОУ «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
 Программа производственной практики специалистов среднего профессионального образования (далее – Программа) по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и других изделий» является частью программы модуля профессионального модуля «Производство кондитерских изделий».

1.2. Цель, требования к результатам освоения программы

Цель учебной программы – приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения профессиональных задач, связанных с производством кондитерских изделий, и получение фундаментальных знаний в области кондитерского производства.

Результатом освоения рабочей программы является формирование у обучающихся практических навыков и умений в рамках профессионального модуля по специальности «Технология хлеба, кондитерских и других изделий».

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	уметь: Обосновать выбор профессии и специальности в кондитерской промышленности. Анализировать потребности в ресурсах, необходимые для производства кондитерских изделий, шоколадной продукции.
	ОК 0	Организовывать свою деятельность, выбирать формы обучения, применять методы и способы профессионального обучения	уметь: Оценивать наличие условий для освоения профессии, кондитерского производства, прогнозировать возможные трудности.

		выполнения профессиональных обязанностей и оценивать их качество	сырье и материалы кондитерского производства в имеющимися условиями хранения
	ОК 0	Решать проблемы, риски и принимать нестандартных	уметь: 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	уметь: Осуществлять контроль выполнения поставленных задач кондитера заданного ассортимента кондитерской продукции ассоциации
	ОК 0	Использовать информационные коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	уметь: Комбинировать способы приготовления основных кондитерских изделий с дополнительными ингредиентами гармоничных кондитерских изделий
	ОК 0	Работать в коллективе, обеспечивать сплочение, эффективную коммуникацию, общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: Оформлять проекты кондитерских изделий, документацию производства кондитерских изделий;
	ОК 0	Ставить цели, планировать, осуществлять деятельность, контролировать, принимать ответственность за результаты своей деятельности	уметь: рассчитывать производственные затраты по производству кондитерских изделий
	ОК 0	Самостоятельно решать задачи профессионального роста, заниматься самообразованием, планировать квалификацию	уметь: Соблюдать при приготовлении кондитерской 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	уметь: Кратко излагат оказавшие влия и оформление к шоколадной про
ПК 3	Контроль соблю требований к с производстве к изделий	практический опыт: контроля качес готовых ко изделий; уметь: 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	практический опыт: ведения техн процесса пр сахаристых к изделий; уметь: рассчитывать производственн для приготовле сахаристых к изделий и по карамельного карамельной ма и шоколадного
ПК 3	Организация и осуществление технологическ производства м кондитерских к	практический опыт: ведения техн процесса пр мучных кон изделий; уметь: по результатам давать рекоменда оптимизац технологическо
ПК . 3	Обеспечение э технологическ оборудования производства к изделий .	практический опыт: эксплуатации обслуживания технологическо оборудования производства изделий; уметь:

			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**

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программ воспитания
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
Личностные результаты реализации программы воспитания определенные отраслевыми требованиями	
Демонстрирующий готовность и способность к сотрудничеству с людьми, демонстрирующим взаимопонимания, не стесняющийся 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-МЕТОДИЧЕСКИХ РАБОТ

3.1. Место проведения работ – на территории предприятия в производственных помещениях, возможно в учебных кабинетах предприятий

3.2. Методическое обеспечение практики

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

3.3. Материальное 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-методическая документация;
- Справочная литература.

3.3. Перечень учебных изданий, Источники литературы

Основная литература

- Маслов, Н. Н. Кондитерское искусство: практические рецепты кондитерских изделий. М.: Гиппо, 2019. – 264 с.
- Селезнев, А. А. Блины и оладьи. Кондитерские изделия. М.: Селезнев, 2018. – 528 с.
- Шумилкина, Марина Николаевна. Кондитерские изделия. М.: Шумилкина Марина-М. Никольская, 2017. – 175 с.

Интернет ресурсы

- Каталог электронных о. <http://fci.uu.ru> ель н ы

Дополнительная литература

- Федеральн ый 0 За ъ ф н 2 0о0т0 ФЗ№ «209 кач е с
безопасности пищевых проду
д о с т <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Контр оль и оц енка р езул ьтатов 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
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
п р а к т и ч е с к и х з а д а н и я х .

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 я м 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 т и ч е с к 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 я х 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 . о с з в о е н и я
К О Н Д И Т Е Р С К И Х И З Д Е Л И Я 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 ч е с к и .

**5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ, ДО
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

•																
•																
•																
•																
•																
•																
•																
•																

Руководитель практики Тельминова/ Н.