

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

Рабочая программа
производства (шоколерного) кондитерских изделий
по профессиональному модулю

ПМ03. Производство кондитерских изделий

Специальность 19.02.03
Технология изготовления кондитерских и макаронных изделий

Курган 2024

СОДЕРЖАНИЕ

	с т.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРА	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

1.1. Место производства профиля с пещи а к т и ю и структура программы подготовки (д а с л ж е е ц и П П С С З)

Программа прои(звпдофв я ю н о с и п е)цира а к т и ю и является частью П П С С З в соответствии 19.02.03 и Технологии жонд и т б е а р с к и х и макаронных из основного вида професс П ф ю и з в ю д й т ц е я к о л и з д е , ш р й ф с и о н а л ь н ы м 549 К т о а н д и а т р е т р о м и W o r l d S k i l l s д а р т 69 К о н д и т е р с (к з о 2 e P d a e t l i o s s e r i e a n d C o n f e s t i o n

1.2. Цель, требования к персоналу в т о а д т с а г м в е о н с в о й е н

Цель производства с п т р в а е к н т н и с к и к р е п л е н и е теоретических приобретенных обучающимся в рамках уче получение профессиональных навыков, ум условиях реального производства.

Результатом освоения рабочей программ является формирование обучающихся практически умений в рамках профессионального модуля

1.3. Количество (ч а н с) о д в л ю с в о е н и е п р о в р а д и м в е н п р а к т и к и

В с е з н о е д е 1 0 8 и а с о в

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессии является овладение обучающимися деятел. Производств кондитерских изделий в т. профессии (ПК) и компетенциями

Вид деятельности	Код ОК,	Формулировка	Показатели освоения компетенции
Производство кондитерских изделий	ОК 1	Понимать социальную ответственность будущей профессии и к ней устойчиво	уметь: Обосновывать ассортимент кондитерской и продукции. Анализировать потребность в трудовых ресурсах, необходимых производства кондитерской шоколадной продукции
	ОК 0	Организовывать деятельность, методы и способы профессиональной деятельности оценивать качество	уметь: Оценивать наличие сырья и материалов кондитерского производства в имеющихся условиях хранения
	ОК 0	Решать проблемы, риски и принимать нестандартных ситуаций	уметь: Организовывать помощников кондитерских рабочих местах приготовления кондитерской шоколадной продукции
	ОК 0	Осуществлять оценку информации, необходимые для решения профессиональных задач, профессионального раз	уметь: Осуществлять контроль выполнения помощи кондитера заданиям из изготовлению кондитерских полуфабрикатов, кондитерских изделий шоколадной продукции ассортимента
	ОК 0	Использовать информационные ресурсы в профессиональной деятельности	уметь: Комбинировать различные способы приготовления кондитерских изделий с дополнительными ингредиентами для кондитерских шоколадных изделий
	ОК 0	Работать в коллективе, команде, обеспечивать	уметь: оформлять произ

		сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;	технологическую при производстве изделий;
	ОК 0	Ставить цели, мотивировать деятельность персонала, организовывать работу коллектива, контролировать процесс выполнения заданий, принимать на себя ответственность за результат выполнения заданий;	уметь: рассчитывать пропорции рецептуры по рецептурным картам кондитерских изделий;
	ОК 0	Самостоятельно решать задачи профессионального кондитера, заниматься самосовершенствованием, повышением квалификации;	уметь: Соблюдать при приготовлении кондитерских изделий требования к безопасности их производства. Оценивать качество приготовления и готовой кондитерской продукции.
	ОК 0	Быть готовым к освоению новых технологий в профессиональной деятельности;	уметь: Кратко излагать оказавшие влияние на кондитерскую продукцию факторы.
	ПК 3	Контроль соблюдения требований к качеству производства кондитерских изделий;	практический опыт: контроля качества готовых кондитерских изделий; уметь: проводить анализ сырья и готовой продукции; определять органолептические качества сырья и готовой продукции; проводить контроль качества кондитерских изделий по рецептуре и рецептурным картам; давать рекомендации для улучшения качества кондитерских изделий.
	ПК 3	Организация и управление технологическим процессом производства кондитерских изделий;	практический опыт: ведения технологического процесса производства кондитерских изделий; уметь: рассчитывать пропорции рецептуры для приготовления кондитерских изделий (полуфабрикатов (сиропа, карамели, начинок) и готовых кондитерских изделий);

	ПК 3	Организация и ведение технологического производства муко-кондитерских изделий	практический опыт: ведение технологического процесса производства муко-кондитерских изделий уметь: по результатам рекомендации для технологического
	ПК 3	Обеспечение эксплуатации оборудования в производстве кондитерских изделий.	практический опыт: эксплуатации и технологического для производства изделий; уметь: рассчитывать производительность эксплуатировать оборудования при сахаристых и муко-кондитерских из

Код	Наименование результата
ПК3.1	Контролировать соблюдение технологии производства кондитерских изделий
ПК3.2	Организовывать и осуществлять производство сахаристых кондитерских изделий
ПК3.3	Организовывать и осуществлять производство мучных кондитерских изделий
ПК3.4	Обеспечивать технологическое производство кондитерских изделий
ОК1	Понимать сущность и социальную роль профессии и вносить вклад в ее развитие
ОК2	Организовывать работу по выполнению профессиональных обязанностей и оценивать их эффективность
ОК3	Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных и личностных задач
ОК5	Использовать информационные ресурсы профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами
ОК7	Брать на себя ответственность за работу и деятельность (в подчинении) при выполнении задач
	Самостоятельно определять задачи

ОК8	лично стно г, да р и м ж и н я с а м о с о о б з р н а а п л а н и р о в а т ь п о в ы ш е н и е к в а л и ф и
ОК9	О р и е н т и р о в а т ь с я в у с л о в и я х ч а п р о ф е с с и о н а л ь н о й д е я т е л ь н о с т и

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол- во часов</i>
ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4	Технологии процесс производ сахарист кондитер изделий	Вводный инстр	2
		Структурная де предприятия	4
		Подготовка сырья	6
		Изготовление саха декора кондитер	12
		Изготовление о полуфабрикатов,	12
		Контроль качес	6
6О К1 О К2 О К3 О К4 О К5 О К6 О К7 О К8 О К9	Технологии процесс производ мучных кондитер изделий	Подготовка сырья	6
		Обработка яиц дл изделий	6
		Технологически произв в д ф т в н о г	6
		Технологически произв п д я ш и н н о г	6
		Технологически произв б д с к в и т н о г	6
		Технологически произв о т н а г о	6
		Технологически произв о т н а г о	6
		Технологически произв о т н а г о	6
		Технологически произв о т н а г о	6
	Участие в осуш организации кон сырья	6	
	Технологии оборудова производ кондитер изделий	Эксплуатация и безопасности об кондитерском	6
		Оформление отчет	4
		Зачет	2
Итого			108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ

1. Место проведения **Практика и курсовые работы** организуется в форме деятельности, которая направлена на подготовку обучающихся

4.2. Требования к минимальным условиям

Реализация программы проводится в профильных специальностях в организациях профессионального модуля (предприятиях, выполняющих следующие требования)

- направление деятельности организации и подразделений соответствует профилю программы;
- организация имеет квалифицированных кадров практикой; студентов
- имеется комплект документов и документации по профессиональной подготовке студента
- в зависимости от выполняемых работ обеспечивается производство (сварочный цех, кондитерские цеха, швейное производство и др.); производственные цеха (механические, газовые, холодильники) для мытья столовой и кухонной посуды
- применяющиеся автоматизированные информационные системы управления

4.3. Перечень учебников и курсов дополнительной литературы

Основная литература

1. Дубровин И. А. Технология приготовления мучных изделий. 2-е изд. М.: Акад. 2018 г.
2. Ермил С. В. Мучные кондитерские изделия из учеб. М.: СВ. Ермил-М. Акад. 2018 г.
3. Ермил С. В. Мучные кондитерские изделия из учеб. М.: СВ. Ермил-М. Акад. 2019 г.
4. Ермил С. В. Торшенирование: учеб. М.: СВ. Ермил-М. Акад. 2018 г.

Интернет-ресурсы

1. Открытая база данных ГОСТов [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения 2023 г.)

Дополнительная литература

1. Ермил С.В. Мучные кондитерские изделия из учеб со/СВ.Ермил-МвАкаде 2018.я
2. Ермил С.В. Тор,широждые: рч учеб со/СВ.Ермил-МвАкаде 2018.я
3. Ермил С.В. Мучные кондитерские изделия из учеб со/СВ.Ермил-МвАкаде 2019.я
4. Зол,инВ.П. Технологическое оборудование общественоучеб/ВПЗщл.Мн: Акаде 2018.я
5. Кузне,Ц.С. Технология и организация произв изде: уи йб/ЛКСКузне.-М: Акаде 2019.я

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем обучающихся на рабочих местах и приемной производственной практики, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в соответствии с требованиями к уровню освоения содержания учебного задания и оценке профессиональных компетенций.

К зачету допускаются обучающиеся, в соответствии с программой производственной практики и отчетных документов:

- аттестация (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с требованиями (приложение 1) по форме, установленной;
- заключение о результатах прохождения практики.

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

Специальность 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и мучных изделий

ЗАДАНИЕ
на производство практической работы

для _____
(ФИО студента полностью)

Студент _____ курса _____ группы ПКЗ16

Место прохождения практики: _____

_____ (указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики _____ с _____

- Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике:
- изучение структуры организации
 - обеспечение производства мучных кондитерских изделий
 - технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий
 - ведение и оформление дневника практики.
 - составление и оформление отчёта.

Руководитель практики колледжа _____
(подпись) (ФИО)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____, ФИО полностью

обучающийся по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских изделий по производственной практике по предмету ММ.03. Производство кондитерских изделий

в объеме 108 часов

в организации _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п /	Виды работ, выполняемых обучающимся во время практики	Объем работ в часах	Качество выполнения работ (по 5-бальной шкале)
1.	Технологический процесс изготовления сахаристых кондитерских изделий	42	
2.	Технологический процесс изготовления кондитерских изделий	54	
3.	Технологический процесс обслуживания кондитерских изделий		

Оценка сформированности профессиональных навыков

Коды и наименования профессий	Оценка освоена/не освоена
ПК.1 Контроль соблюдения требований кондитерских изделий	освоена
ПК.2 Организация и осуществление производства сахаристых кондитерских изделий	освоена
ПК.3 Организация и осуществление производства мучных кондитерских изделий	освоена
ПК.4 Обеспечение эксплуатации технологического оборудования	освоена

Заключены освоения профессиональных навыков и умений по специальности технология хлеба кондитерских изделий освоить вид производства кондитерских изделий

Руководитель практики _____ / _____ /
МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских изделий производственную практику по профессии 11.04.01 Обеспечение проектной деятельности

в объеме 108 часов

в организации _____

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими

Коды и наименования общих компетенций	Оценка да/нет
ОК 01. Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Да
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать оптимальные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Да
ОК 03. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Да
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Да
ОК 05. Использовать информационные ресурсы в профессиональной деятельности	Да
ОК 06. Работать в коллективе и с клиентами, коллегами, поставщиками, потребителями	Да
ОК 07. брать на себя ответственность за качество результата выполнения заданий.	Да
ОК 08. Самостоятельно решать задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать повышение квалификации	Да
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Да

Заключены в освоении следующих компетенций Позволяет
позволяет/не позволяет

освоить вид производства кондитерских изделий

Руководитель практики _____ / _____ /
МП

Требования к оформлению отчета

Отчет по практике представляет собой в себя документы на прохождение практики подтверждающие задание на практику:

- индивидуально задание на практику (Приложение 1)
- аттестационный лист с оценкой уровня компетенций, заверенный печатью организации практики от организации и образовательного учреждения
- характеристика с оценкой сформированных компетенций, заверенная подписью руководителя практики от организации и печатью.
- отчет о выполнении задания по практике
- дневник практики

Содержательная часть отчета включает

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления.
4. Краткая характеристика структуры прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время прохождения программы практики, перечень оборудования, используемого во время работы.
6. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы.

Содержательная часть должна быть заверена студентом рабочим планом практики, составленным в соответствии с требованиями практики, составленным практикантом.

В приложении к отчету прилагаются копии документов, подтверждающих выполнение работ, описываемых в отчете. Приложения должны быть заверены подписями, а в случае необходимости и печатью организации.

При составлении отчета рекомендуется использовать консультации специалистов (бухгалтера, экономиста, юриста и т.д.). Приложения

общего характера документов. Записи, должны существовать в рабочем плане практики. Отчет составляется каждым студентом в практике запрещается.

Отчет о практике должен быть закончен практики, заверен руководителем практики установленные сроки руководителю практики.

Содержательная часть отчета о практике способом и оформлена с учетом соблюдения печать на бумаге формата А4. Все рисунки в виде сле-за см; текст не менее 12 кеглем и форматом интервал; красная строка 1 см.

Небрежное оформление отчета влечет за собой практики, а в отдельных случаях и официальное.

В срок, определенный учебным планом руководителю практики. Руководитель практики в соответствии программе практики и качества.

Если отчет соответствует предъявляемым допускает его к защите. В противном случае по замечаниям, если при оформлении выявлены отчет не соответствует требованиям, его обучающиеся, не прошедшие практику или не допускаются к прохождению государственной

Департамент образования и науки К
ГБПОУ «Курганский государственный

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____/_____
руководитель практики от предприятия/организации

« »202...г .
М.П.

ОТЧЕТ
о прохождении производственной

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группы К316

Специальность ~~19.02.03~~ ~~Технология хлебопекарских и макаронных изделий~~

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Срок прохождения практики:

Дата сдачи отчета

Оценка _____

Руководителем предприятия _____ /Тельмина/ва Н. Б
(подпись) (ФИО)

ДНЕВНИК

по производственной пр

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группы КЗ16

Специальность Технология хлеба кондитерских и макар

Профессиональный ИРД производство кондитерс

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Срок прохождения практики 06.02.2028 - 06.06.2028

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах освоения студентами

Студент

_____ ,
(фамилия, имя, отчество)

проходивший с _____ по _____ 2022 г.

в _____

_____ ,
(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг следующих результатов (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина и т.д.)

По производственной практике _____

Руководитель _____ /
М. П. _____ подпись _____ ФИО _____