

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

**Рабочая программа  
производственной(по профилю специальности) практики  
по профессиональному модулю**

ПМ.03. Производство кондитерских изделий.

Специальность 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2023

Программа производственной (по профилю специальности) 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: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Тельминова Н.Б – преподаватель профессиональных дисциплин 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.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена(далее - ППССЗ).**

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство кондитерских изделий, профессиональным стандартом 549 Кондитер и стандартом WorldSkills 69 Кондитерское дело (32 Pâtisserie and Confectionery).

### **1.2. Цель, требования к результатам освоения производственной практики:**

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний, приобретенных обучающимся в рамках учебного процесса в колледже, а также получение профессиональных навыков, умений и практического опыта работы в условиях реального производства.

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

### **1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**

Всего 3 недели, 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной (по профилю специальности) практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство кондитерских изделий.	ОК 01.	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 выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<b>уметь:</b> Оценивать наличие и прогнозировать потребность в 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	<b>уметь:</b> оформлять производственную и

		сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	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> ведение 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;

Код	Наименование результата практики
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	Самостоятельно определять задачи профессионального и

ОК 8	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол- во часов</i>
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	Технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Вводный инструктаж.	<b>2</b>
		Структурная деятельность предприятия	<b>4</b>
		Подготовка сырья к использованию	<b>6</b>
		Изготовление сахаристых элементов декора кондитерских изделий	<b>12</b>
		Изготовление отделочных полуфабрикатов, карамели.	<b>12</b>
		Контроль качества сырья	<b>6</b>
6ОК 1 ОК2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Подготовка сырья к использованию.	<b>6</b>
		Обработка яиц для кондитерских изделий.	<b>6</b>
		Технологический процесс производства вафельного теста	<b>6</b>
		Технологический процесс производства пряничного теста	<b>6</b>
		Технологический процесс производства бисквитного теста	<b>6</b>
		Технологический процесс производства слоеного теста	<b>6</b>
		Технология приготовления тортов массового спроса	<b>6</b>
		Технология приготовления заказных тортов	<b>6</b>
		Участие в осуществлении организации контроля качества сырья.	<b>6</b>
	Технологическое оборудования при производстве кондитерских изделий	Эксплуатация и требования безопасности оборудования в кондитерском цехе.	<b>6</b>
		Оформление отчета по практике	<b>4</b>
		Зачет	<b>2</b>
	<b>Итого</b>		

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**1. Место проведения практики:** Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- направление деятельности организации или одного из его структурных подразделений соответствует профилю подготовки студентов;
- организация располагает квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- имеется комплект нормативно-правовой документации по профилю профессиональной подготовки студента.
- в зависимости от выполняемых работ организация должна иметь возможность обеспечения следующим производственным инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.), оборудованием и инструментами: производственные столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное), мойки для мытья столовой и кухонной посуды
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература**

1. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь в 2-х ч. / Н.И.Дубровская.- М.: Академия, 2018.
2. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2018.
3. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2019.
4. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2018.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2023) .

### *Дополнительная литература*

1. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2018.
2. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2018.
3. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2019.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин.- М.: Академия, 2018.
5. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова.- М.: Академия, 2019.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения обучающихся на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного задания и оценки сформированности общих, профессиональных компетенций.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования рабочей программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с выданным заданием (приложение 1) по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).



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

Специальность 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий

**ЗАДАНИЕ**  
**на производственную практику**

для \_\_\_\_\_  
(ФИО студента полностью)

Студента 3 курса

группа ТК-316

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

Срок прохождения практики с

Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике по профессиональному модулю ПМ.03.Производство кондитерских изделий:

- изучение структуры организации, функций и методов управления. Вводный инструктаж;
- обеспечение производственной деятельности:
- технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий (производство сдобных мучных тортов и пирожных, а также кремов и отделочных полуфабрикатов) технологические карты 8шт.
- ведение и оформление дневника практики.
- составление и оформление отчёта.

Руководитель практики колледжа: \_\_\_\_\_  
(подпись)

Тельминова Н.Б  
(ФИО)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент \_\_\_\_\_,

*ФИО полностью*

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий прошел *производственную* практику по профессиональному модулю ПМ.03.Производство кондитерских изделий

в объеме 108 часов

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации*

### Виды, объем и качество выполнения работ

№ п/п	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час	Качество выполнения работ в соответствии с технологией (по 5-бальной системе)
1.	Технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	42	
2.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	54	
3.	Технологическое оборудования при производстве кондитерских изделий		

### Оценка сформированности профессиональных компетенций

Коды и наименования профессиональных компетенций	Оценка освоена/не освоена
ПК 3.1 Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<i>освоена</i>
ПК 3.2 Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	<i>освоена</i>
ПК 3.3 Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	<i>освоена</i>
ПК 3.4 Обеспечение эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<i>освоена</i>

**Заключение:** уровень освоения профессиональных компетенций освоить вид деятельности ***производство кондитерских изделий***

*позволяет* позволяет/не позволяет

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,

*ФИО полностью*

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий прошел *производственную* практику по профессиональному модулю ПМ.04. *Обеспечение проектной деятельности*

в объеме 108 часов .

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации*

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Коды и наименования общих компетенций	Оценка да/нет
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Да
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Да
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных 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 информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Да
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Да
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Да
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Да
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Да

**Заключение:** уровень освоения общих компетенций

**Позволяет**

*позволяет/не позволяет*

освоить вид деятельности *производство кондитерских изделий*

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП



## Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (договор); материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике:

- индивидуально задание на практику (Приложение 4);
- аттестационный лист с оценкой уровня освоения студентом профессиональных компетенций, заверенный печатью организации, подписями руководителей практики от организации и образовательного учреждения;
- характеристика с оценкой сформированности общих и профессиональных компетенций, заверенная подписью руководителя практики от организации и печатью.
- отчет о выполнении задания по практике с приложениями;
- дневник практики.

**Содержательная часть отчета включает в себя следующие разделы:**

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления организацией.
4. Краткая характеристика структурного подразделения - места прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время практики, в соответствии с программой практики, перечень оборудования, документов, используемых во время работы.
6. Организация работы по охране труда и техники безопасности в организации.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы

Содержательная часть отчёта о практике должна отражать выполнение студентом рабочего плана практики, содержать краткое описание всех работ, производимых практикантом.

В приложении к отчёту прикладываются оригиналы или копии балансовой документации, схем, различные нормативные документы, поясняющие и описываемые работы. Приложения должны сопровождаться пояснительными надписями, а в случае необходимости и краткими описаниями.

При составлении отчёта по практике рекомендуется использовать непосредственные личные наблюдения: расспросы инженера, главных бухгалтера и экономиста, юриста и т.д.). При этом в отчёт не следует вносить сведения

общего характера и личных моментов. Записи должны быть конкретными, по существу вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется каждым студентом в отдельности, коллективный отчёт о практике запрещается.

Отчёт о практике должен быть закончен в обязательном порядке на месте практики, заверен руководителем практики от организации и сдан в установленные сроки руководителю практики от Колледжа.

Содержательная часть отчета о практике должен быть выполнена печатным способом и оформлена с учетом соблюдения следующих требований:

печать на бумаге формата А4 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева – 3 см; текст печатается шрифтом Times New Roman размером 14 через 1 интервал; красная строка 1 см.

Небрежное оформление отчёта влечет за собой снижение оценки по практике, а в отдельных случаях и необходимость переоформления последнего.

В срок, определенный учебным планом, отчет должен быть сдан руководителю практики. Руководитель практики проверяет полноту отчета, его соответствие программе практики и качество.

Если отчет соответствует предъявляемым требованиям, руководитель допускает его к защите. Возможен также допуск к защите при условии доработки по замечаниям, если при проверке выявлены легкоустраняемые недочеты. Если отчет не соответствует требованиям, его возвращают студенту на переработку. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Департамент образования и науки Курганской области

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*руководитель практики от предприятия/организации*

«» 202...г.  
М.П.

**ОТЧЕТ**  
**о прохождении производственной практики**

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество полностью)*

Группа ТК-316

Специальность 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(наименование организации)*

Сроки прохождения практики:

Дата сдачи отчета.

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики колледжа \_\_\_\_\_ /Тельминова Н.Б/  
*(подпись) (ФИО)*

Департамент образования и науки Курганской области

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

# ДНЕВНИК

## по производственной практике

Студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа ТК-316

Специальность 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий

Профессиональный модуль: **ПМ. 03 Производство кондитерских изделий**

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки прохождения практики: с 08.06.по 28.06.202...

Курган 202...г.



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о результатах производственной практики**

Студент

\_\_\_\_\_ ,

*(фамилия, имя, отчество)*

проходивший практику с 08.06.202... г. по 21.06.202... г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

достиг следующих производственных показателей *(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 практики обучающийся получает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**М.П.**

*подпись*

*ФИО*