

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

Рабочая программа учебной дисциплины  
по профессиональному модулю  
ПМ. 04. Производство хлебобулочных изделий

Специальность 190203  
Технология хлеба, кондитерских изделий

Программа учебно-методического пособия на основе Федерального образовательного стандарта по специальности 19.03.03 Технологии хлеба, изделий

**Организация-разработчик:**

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

**Разработчик:**

Тельминова Наталья Владимировна – преподаватель ГБПОУ «Курганский колледж»

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

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Тельминова



Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.

©Тельминова Н.Б., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	с т р
1 . О б щ а я х а р а к т е р и с т и к а п р о г р а	4
2. Т е м а т и ч е с к и й с о д е р ж а н и е п р а к	8
3 . с л о в и я о р г а н и з а ц и и и п р о в е д е	9
4 . 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	11
П р и л о ж е н и я	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа производственной практики специалистов среднего звена по специальности 19.03.02 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

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

Цель учебной практики – закрепить и углубить знания, полученные на лекционных занятиях и в ходе самостоятельного изучения литературы, а также формирование профессиональных компетенций.

Результатом освоения рабочей программы является формирование у обучающихся практических навыков и профессионального модуля по виду деятельности.

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство макаронных изделий	ОК 1	Понимать социальную значимость будущей профессии и устойчиво к ней устойчиво относиться.	<b>уметь:</b> Обосновывать ассортимент кондитерской и макаронной продукции. Анализировать и определять потребности в трудовых ресурсах, необходимые для производства макаронной продукции.
	ОК 0	Организовывать деятельность, используя методы и способы профессиональной деятельности, оценивая их эффективность и качество.	<b>уметь:</b> Оценивать наличие сырья и материалов, необходимых для производства макаронной продукции в соответствии с условиями хранения.
	ОК 0	Решать проблемы, связанные с рисками и принятием нестандартных решений.	<b>уметь:</b> Организовывать работу помощников кондитера на рабочих местах при изготовлении макаронной продукции.
	ОК 0	Осуществлять оценку информации, необходимой для принятия профессиональных решений, профессионального и личностного развития.	<b>уметь:</b> Осуществлять контроль выполнения работ кондитера заданных параметров и качества макаронной продукции.
	ОК 0	Использовать информационные коммуникационные технологии.	<b>уметь:</b> Комбинировать ресурсы.

		в профессиональной деятельности	способы приготовления сочетания основными ингредиентами для гармоничных изделий
	ОК 0	Работать в коллективе, обеспечивать сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<b>уметь:</b> оформлять производственную технологическую карту при производстве изделий;
	ОК 0	Ставить цели, планировать деятельность, организовывать и контролировать работу, принимать на себя ответственность за результат выполнения	<b>уметь:</b> рассчитывать пропорции рецептуры по рецептуре макаронных изделий;
	ОК 0	Самостоятельно решать задачи профессионального характера, заниматься самосовершенствованием, повышением квалификации	<b>уметь:</b> Соблюдать при приготовлении различных видов макаронной продукции требования к качеству и безопасности приготовления. Определять качество приготовления макаронной продукции
	ОК 0	Быть готовым к освоению новых технологий в профессиональной деятельности	<b>уметь:</b> Кратко излагать оказавшие влияние на оформление кондитерской шоколадной продукции
	ПК 4	Контролировать выполнение требований к качеству при производстве макаронных изделий	<b>практический опыт:</b> контроля качества готовых макаронных изделий <b>уметь:</b> проводить анализ готовой продукции, определять органолептические и физические показатели качества сырья и продукции; по результатам контроля качества давать рекомендации для
	ПК 4	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий	<b>практический опыт:</b> ведения технологического процесса приготовления макаронных изделий; <b>уметь:</b> рассчитывать пропорции рецептуры для различных макаронных
	ПК 4	Обеспечивать соблюдение	<b>практический опыт:</b>

		технологическое оборудование производства видов макарон	ведения процесса производства макаронных изделий; <b>уметь:</b> по результатам рекомендации для технологического
--	--	---	--

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

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ. 04 Производство макаронных изделий	ЛР 2, ЛР 6, ЛР 15,

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую приверженность принципам экономической активности и участвующий в самоуправлении, в том числе на уровне взаимодействующих и участвующих организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующие обществу, обеспечения безопасности. Лояльный к установкам и проявляющий отличия от групп с деструктивным содержанием. Демонстрирует неприятие и предупреждение поведения окружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям ста участию в социальной поддержке и в	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способностью, демонстрирующим понимания, на сотрудничество для их достижения в п	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессии как к возможности личного участия государственных, общенациональных	ЛР 15
Проявляющее личностное отношение к культуре речи и культуре поведения, к красо	ЛР 17

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

##### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК .14 ПК 4 ПК .34 ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК	Охрана труда и пожарная безопасность в макаронном производстве	Охрана труда и пожарная безопасность в макаронном производстве.	6
		Освоение технологий производства макаронных изделий.	6
	Выполнение технологического процесса приготовления макаронных изделий	Приготовление простых макаронных изделий.	6
		Основное сырье макаронных изделий.	6
		Приготовление макаронных изделий с натуральными добавками.	6
	Приготовление макаронных изделий разных сортов	Приготовление макаронных мелкорезанных изделий.	12
		Приготовление макаронных длинных изделий.	12
		Приготовление макаронных полуфабрикатов и изделий. Сушка.	12
	Приготовление макаронных изделий с яичными добавками	Приготовление макаронных изделий разных сортов муки.	6
		Приготовление макаронных изделий с яичными добавками.	12
		Изменение свойств макаронных изделий с помощью добавок.	6
		Оформление технологической карты при производстве макаронных изделий.	6
		Освоение технологий производства макаронных изделий.	6
		Зачет	6
<b>Итого</b>			<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**3.1. Место проведения практики:** Практика проводится в лаборатории колледжа, в возможных производственных объектах.

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

- должностные инструкции (повара, кондитера);
- инструкции по правилам пожарной безопасности и производственной санитарии в учебном кабинете;
- инструкционно-технологические карты;
- задание на итоговую работу.

#### 3.3. Материально-техническое обеспечение:

- Рабочее место преподавателя.
  - Плита индукционная электрическая
  - Шкаф расстоечный "Унох" XLT 133
  - Печь конвекционная "Унох" XFT 133
  - Микс "Ver" Teddy RN-5 (5л.)
  - Весы "CAS" SW
  - Плита индукционная "Airhot" IP3500
  - Стеллаж производственный
  - СВЧ печь LG
  - Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
  - Холодильник бе Бирюфаз ИИЗНика
  - Стол производственный
  - Нормативно-техническая документация;
  - Справочная литература.

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

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

#### Основные источники:

1. Н. В. Попов «Технология производства» 1997 г.
2. Сборник рецептур на мучные и макаронные изделия 2011 г.

#### Дополнительные источники:

1. Интернет ресурс <http://vsego.ru.com/Catalog/19/19267.shtml>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется руководителем предприятия на протяжении всего периода обучения при выполнении индивидуальных заданий.

Практика завершается зачетными занятиями по выполнению работ, предусмотренных программой.

Результаты освоения профессиональных компетенций в целом фиксируются руководителем практики учебной практики (приложение 1).

Федеральным государственным образовательным учреждением профессионального образования «СПб ГИИТ» разработаны учебные программы кондитерских и макаронных изделий передового профессионального обучения.

ПМ. ОПР ОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ является обязательной частью программы среднего профессионального образования по специальности «Кондитер» при прохождении практики.





## ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент

ФИО полностью

обучающийся Иксуряк сна по специальности 19.02.03 Заготовка хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
код и наименование

прошел учебную практику по профессиональному модулю  
вид практики

ПМ.04. Производство макаронных изделий  
код, наименование профессионального модуля

в 08 час с 04 сентября 202... г. по 16 сентября 202... г.

в организации в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа  
наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими

Коды и наименования общих компетенций	Оценка да/нет
ОК1. Понимать сущность и социальную роль профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	да
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать оптимальные методы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	да
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	да
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	да
ОК5. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и сфере профессионального обслуживания.	да
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с руководством, потребителями.	да
ОК7. Брать на себя ответственность за работу команды или себя, достигая результата выполнения заданий.	да
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	да

Заключение: уровень освоения общих компетенций \_\_\_\_\_  
позволяет/не позволяет

освоить вид ПМ.04 Производство макаронных изделий  
наименование вида деятельности

Руководитель практики Иксуряк сна / \_\_\_\_\_

МП

# ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю ПМ.04. Производство макаронных изделий

Группа

ТК – 316

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики

21.11.202... - 10.12.202...

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций													Итоговая оценка	Результат практики
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		
1.	Иванов Иван Иванович	освоен а	освоен а	освоен а		освоен а	освоен а	освоен а	освоен а				освоен а	освоен а	4 (хорошо)	зачтено
2.	Петров Павел Алексеевич	освоен а	не освоен а	не освоен а		освоен а	освоен а	освоен а	освоен а				освоен а	освоен а	2 (неудовлет ворительно )	не зачтено
3.	Сидоров Егор Антонович														-	не явился

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



7.	Федорова Надежда Алексеевна														
8.	Филонова Екатерина Валерьевна														
9.	Чекушина Алёна Юрьевна														
10.	Чернушкина Анна Юрьевна														
11.	Шулакова Анастасия Олеговна														
12.	Шаврина Мария Сергеевна														
13.	Устиловская Анна Александровна														
14.	Филиппова Людмила Леонидовна														
15.	Ярошенко Анастасия Анатольевна														
16.	Коркина Алена Викторовна														
17.	Галактионов Дмитрий Владимирович														
18.	Околот Полина Сергеевна														

19.	Лихачева Полина Дмитриевна														
20.	Глинских Юлия Алексеевна														

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