

Департамент образования и науки К  
Государственное бюджетное профе  
образовательное учреждение  
«Курганский государственный ко

**Рабочая программа производственн**

по ПМ. По производству хлебобулочных изделий

специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитер

Программа производственной практики ра  
государственного образовательного ста  
профессионального е (СПаОэ) о9в. а0н2и я0 3 ( дТаслженеол  
кондитерских и ма (кар оянмр) вхлизделий

Организацр а б Б Б Ч О Ж у р г а н с к и й г о с у д а р с т в е н

Разработчик:

Журавлева р А п В д а Г в Б а П г О е У л ь « К Г К »

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

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Анн

Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе

Брыксина Т.Б.



©Журавлева Анна Валентиновна, ГБПОУ «КГК»

©Курган, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	с т р
1. Об щ а я х а р а к т е р и с т и к а з в е д о й в а ж н ы х	4
2. Т е м а т и ч е с к и й п л а н и с о д е р ж а н и я	9
3. У о в и я о р г а н и з а ц и и и п р о в е д е н и я	10
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	11
<b>Приложения</b>	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Мрошводспрваектнийи в структуре прои специалистов (дрæд-НН С 0)3 звена

Программа производственной практики специальль Ж.о.с.г.и.0.3 Технология хлеба, ковриди части освоения основного вида ПпМр о ф 2 с Производство хлеба и хлебобулочных изделий

### 1.2. Цель, требования к рперзоуи.л.в.т.о.а.т.с.а.г.м.в.е.о.н.с.и.в.о.й.е.н.

Цель прои звод сптрваектнийи к репление теорети прои бретенных обучающимся в рамках учебн получение профессиональных навыков, умс условиях реального производства.

Результатом освоения рабочей програ является рсвфао рнмост у обучающихся практ умений в рамках профессионального модуля

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели компетенции
Производство хлеба хлебобулочных изделий	ОК 01.	Понимать социальную свою будущую проявлять устойчивый и	<i>уметь:</i> по результатам давать рекомендации оптимизации технологического процесса;
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность в соответствии с типовыми методами и способами профессиональной оценки эффективности качества.	<i>уметь:</i> вести соответствие производству технологическую документацию
	ОК 03.	Принимать стандартных нестандартных и нести ответственность	<i>уметь:</i> рассчитывать затраты полуфабрикатов отдельных технологического процесса;
	ОК 04.	Осуществлять использование	<i>уметь:</i> соблюдать п

		информации, необходимой эффективного выполнения профессионал профессионал личного разв	нормы охран противопожар безопасности промышленной
	ОК 05.	Использовать информационные коммуникационные технологии профессионал деятельности	<b>уметь:</b> по результатам давать рекомендации оптимизации технологического процесса; соответствующее производство документацию рассчитывать при производстве рецептуры;
	ОК 06.	Работать в команде, общаться с руководством потребителей	<b>уметь:</b> соблюдать нормы охран противопожар безопасности промышленной
	ОК 07.	Брать на ответственность членов (подчиненных) выполнения з	<b>уметь:</b> подбирать режимы разд выпечки для групп изделия
	ОК 08.	Самостоятельно определять профессионал личностного заниматься самообразованием осознанно повышение к в	<b>уметь:</b> рассчитывать затраты полуфабрикат отдельных технологического процесса;
	ОК 09.	Ориентироваться в условиях частых технологий профессионал деятельности	<b>уметь:</b> рассчитывать затраты полуфабрикат отдельных технологического процесса;

	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение технологии приготовления хлеба и хлебных изделий	<p><b>практический опыт:</b> контроль качества готовой продукции</p> <p><b>уметь:</b> определять качество готовой органолептически аппаратно; расход сырья рассчитывать затраты полуфабрикатов отдельных технологических процессов;</p>
	ПК 2.2.	Организовывать изготовление полуфабрикатов производстве хлебобулочных изделий	<p><b>практический опыт:</b> ведение изготовления хлебобулочных изделий</p> <p><b>уметь:</b> по результатам давать рекомендации оптимизации технологического процесса; ве-соответствующее производство технологическую документацию рассчитывать производство рецептуры;</p>
	ПК 2.3.	Организовывать технологический процесс производства хлебобулочных изделий.	<p><b>практический опыт:</b> ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий</p> <p><b>уметь:</b> рассчитывать производительность различных ко-д для различных изделий; рас-массу тестов упек и усушку готовых изделий подбирать оп-</p>

			режимы работы печки для групп изделий
	ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	<b>практический опыт:</b> эксплуатации обслуживания технологического оборудования производства хлебобулочных изделий <b>уметь:</b> эксплуатировать виды оборудования производстве хлебобулочных проектировать оборудование автоматизировать комплексно механизировать для производства хлебобулочных

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

Наименование профессиональной учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ЛР2, ЛР3, ЛР10, ЛР13, ЛР14

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, приверженный принципам честности, экономически активный и участвующий в самоуправлении, в том числе на уровне взаимодействия и участвующий в организациях	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, с	ЛР 3

общества, обеспечения безопасности Лояльный к установкам и проявление отличающий их от групп с деструктивными Демонстрирующий неприятие и предвзятое поведение окружающих	
Проявляющий уважение к людям ста- участием в социальной поддержке и в	ЛР 6
Заботящийся о защите среды, окружающей безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания определенные отраслевыми требованиями</b>	
Демонстрирующий готовность и спосо- людьми, достигать в нем взаимопони- сотрудничать для их достижения в п	ЛР13
Проявляющий гражданское отношение как к возможности личного участия государственных, общенациональных	ЛР15
Проявляющий ценностное отношение к речи и культуре поведения, к красо	ЛР 71

**1.4. Количество часов освоения программы – 72 часа.**

## 2 . Т Е М А Т И Ч Е С К И Й П Л А Н И С О Д Е Р Ж А Н И Е П

№ п /	Виды работ	Наименование т	Колич во ча
1.	Требования к сырью производства хлебобулочных	Инструктаж по технике по охране труда на	2
Анализ структуры пред		4	
Анализ сорта мкннеба хлебобулочных изде		6	
Подготовка сырья и хранения в течение процессу		6	
2.	Процесс приготовления полуфабрикатов и хлебобулочных	Участвовать в дрожжевого теста ускоренным способ	6
Участвовать в дрожжевого теста		6	
Участвовать в при теста		6	
3.	Технологический процесс производства хлебобулочных	Участвовать в различных видах хлеба	6
Участвовать в изг различных жаренов хл		6	
Участвовать в изг различных дозобиндях из		6	
Участвовать в различных видов бу		6	
4.	Эксплуатация и оборудования хлебобулочных	Участвовать в оборудования контр санитарного состоя	6
Оформление отчётно производства		4	
Занё		2	
<b>В с е</b>			<b>72</b>

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Место проведения практики – производственный цех кондитерского производства, где осуществляется деятельность по обучению обучающихся.

3.2. Требования к минимальному оборудованию:  
Реализация программы производственной практики профессионального модуля проходит в соответствии с требованиями:

- имеющие в своем составе перфоратор, шуруповерт, стеллажи;
- производственный инвентарь ( скалки, мешки и т. д. )
- оборудование ( механическое, тепловое )
- вентиляция
- мойки для мытья посуды и кухонной утвари
- располагающие квалифицированными специалистами с опытом работы с обучающимися;
- применяющие в своей работе автоматизированные системы управления.

3.3. Перечень учебной литературы

#### Основная литература

1. Ершов, В. Д. Промышленная технология кондитерских изделий / В. Д. Ершов. – М.: Гостандарт, 2017. – 55 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий общественного питания. – М.: Экономика, 2019. – 295 с.
3. Хамельман Х. Л. Технология кондитерских изделий. – М.: Издательство «Харвест», 2016.
4. Цыганова Т. Б. Технология и организация кондитерских изделий: учебник. – М.: Академия, 2013.

#### Интернет ресурсы

1. Открытый стандарт ГОСТ Р 51631-2014 «Технический регламент на кондитерские изделия» – <https://standartgost.ru/>. – (Дата обращения 2023 г.)

#### Дополнительная литература

1. Стабровская, О. И. Проектирование кондитерских изделий: учеб. пособие / О. И. Стабровская. – М.: Академия, 2011.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем организации на рабочих местах и приемах производственной практики. Результаты прохождения производственной практики оцениваются на основании выполнения задания и оценки профессиональных компетенций.

К зачету допускаются обучающиеся, имеющие следующие документы:

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



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

Специальность 02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий

**ЗАДАНИЕ**  
**на производство практической работы**

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

Студента курса \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

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

(указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

- Виды работ по производственной (по профессии) специальности «Педагогика и методика начального образования»
- изучение структуры организации
  - Изучение инструкции по технике безопасности
  - Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий
  - Осуществлять массы, правильности формы, оформления
  - Ведение технической документации производства хлебобулочных изделий
  - Осуществлять поиск решения профессионального развития
  - ведение оформления дневника практики.
  - составление и оформление отчёта.

Руководитель практики колледжа \_\_\_\_\_ А. В. Журавлева  
(подпись) (ФИО)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент \_\_\_\_\_,

*ФИО полностью*

обучающийся курса по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по производственной практике по специализации ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

в объеме 24 часов с 04 октября 202... г. по 16 октября 202... г.

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации*

### Виды, объем и качество выполнения работ

№ п /	Виды работ, выполняемым во время	Объем работ час	Качество выполнения работ в соответствии с технологическими (побильной с
1.	Изучение инструкции по		
2.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебобулочных изделий.		
3.	Осуществлять массы, прайотделки и готовности к заготовок		
4.	Ведение гигиенического процесса хлебобулочных изделий.		
5.	Осуществление профессионального задания профессионального и		

### Оценка сформированности профессиональных

Коды и наименования профессий	Оценка освоена/не освоена
ПК 2.1. Контролировать соблюдение производственных технологий хлебобулочных изделий	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять изготовление продукции фабрики производственных изделий	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию оборудования производственного	

Заключением: освоения про специализации \_\_\_\_\_

*позволяет/не позволяет*

освоить вид Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент \_\_\_\_\_,

обучающийся по специальности *19.02.03 Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

по производственную практику по профессии *19.02.03 Производство хлеба и хлебобулочных изделий*

в объеме с «04» октября 202... г. по «16» октября 202... г

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение

Коды и наименования общих	Оценка да/нет
ОК 1. Понимать сущность и соци профессии, проявлять к ней устой	
ОК02. Организовывать собственную методы и способы выполнения проф эффективность и качество	
ОК04. Осуществлять поиск, анализ для постановки и решения проф и личностного развития	
ОК05. Использовать коимнфуонрижаащииооннноые е проф профессиональной деятельности	
ОК 90 Быть готовым к смене техно деятельности	

Заключены в освоении *основные общепрофессиональные компетенции* \_\_\_\_\_

позволяет/не позволяет

освоить вид *Производство хлеба и хлебобулочных изделий*

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП

## Требования к оформлению отчета

Отчет по практике представляет собой в себя документы на прохождение практики подтверждающие выполнение заданий по индивидуальное задание на практику (Приложение 1) – аттестационный лист о выполнении студентом компетенций, заверенный печатью организации практики от организации и образовательного учреждения с оценкой сформированных компетенций и подписью руководителя с 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 практики, перечень оборудования, время работы.
6. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы.

Содержательная часть отчета является частью рабочего плана практики, составленного студентом и утвержденного руководителем практики, производимых практикантом.

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

При составлении отчета рекомендуется использовать наблюдения и консультации специалистов (экономиста, юриста и т.д.). Приложения должны быть подписаны руководителем практики и заверены печатью организации. Записи должны соответствовать вопросам рабочего плана практики.

Отчёт составляется **к в ж д ы м и с к т т и д в а н н ы й** о м т в ч ё о  
практике **з а п р е щ а е т с я** .

Отчёт о практике должен быть закончен  
практики, **з а в е р е н** руководителем практи  
установленные сроки руководителю практи

Содержательная **н р а к т и ю е ч д о** ажен быть  
способом и оформлена с учетом соблюдения  
печать на **б 4 с м а г н о л я ф о р м а т а 2 в е р х у - d п р а м в а**  
сле-**3** а см; текст печатается шрифтом **1 0 4 м ч T e i r n e**  
интервал; красная строка **1** см.

Небрежное оформление отчёта влечет за с  
практике, а в **о т д е д и м ы к т ь л у е р а п о ф о р м и р о в а н н ы й**

В срок, определенный учебным планом  
руководителя практики. Руководитель практики  
соответствие программе практики и качес

Если отчет соответствует предъявля  
допускает его к защите. Возможен также  
по замечаниям, если **п р и к о р о в р а р ж и м ь в ы я в е т**  
отчет не соответствует требованиям, его  
Обучающиеся, не прошедшие практику или  
не допускаются **к д а п р о т в е ж д е н и ю и т о ж е о у в о й** а т

УТВЕРЖДАЮ

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
М.П.

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

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

Группа \_\_\_\_\_

Специальность 27.03.03 Технология хлеба, кондитерских изделий (пекарно-кондитерский отдел)

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

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки прохождения практики: 202... г.г по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Дата сдачи отчета \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Руководителем практики \_\_\_\_\_ / Журавлева  
(подпись) (ФИО)

# ДНЕВНИК

по производственной пр

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

Группа \_\_\_\_\_

Специальность 27.03.03 Технология хлеба, кондитерских

Профессиональный модуль 1 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

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

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

## Перечень выполняемых работ

Д а т	На и м е н о в а н и е и л и к р а т к о	О ц е н к
04.10.2021	Инструктаж по технике безопасности в месте. Получение задания на работу подразделения предприятия	
05.10.2021	История предприятия, мощность вспомогательных цехов предприятия	
06.10.2021	Масса изделия, внешний вид, качество	
07.10.2021	Масса изделия <del>качества</del> <del>внешний вид</del> <del>качество</del>	
08.10.2021	Обязанности, график работы	
09.10.2021	Работа на оборудовании под наблюдением устройство, принцип действия последовательность размещения	
11.10.2021	Работа на оборудовании под наблюдением устройство, принцип действия последовательность размещения	
12.10.2021	Обязанности, график работы	
13.10.2021	Марка оборудования, устройство, изображение, последовательность	
14.10.2021	Заполнение образцов журналов	
15.10.2021	Марка оборудования, устройство, изображение, последовательность	
16.10.2021	Зачёт	

Руководитель организации /  
 М. П. подпись

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**о результатах освоения студентами**

Студент

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

проходил(а) производственную практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г. по «1» \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг(а) 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, выполняемой с \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_ /  
М. П. \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_

# ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНОВ И ИСПЫТАНИЙ

ПМ. 01 Производство хлебобулочных изделий

ТК- 316

Группа

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

Срок прохождения с 04.10.2021 г. по 16.10.2021 г.

№ п /	Фамилия, студент	Оценка сформированности компетенций													Итоговая оценка	Результат
		ПК	ПК	ПК 3	ПК 4	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК		
1.		осв на	осв на	осв на	осв на	осв на	осв на	осв на	осв на	осв на			осв на	осв на	4 (хор)	за чте
2.		осв на	не осв на	не осв на	не осв на	осв на	осв на	осв на	осв на	осв на			осв на	осв на	2 (неудов ритель	не за
3.															-	не яв
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
11.																
12.																
13.																
14.																
15.																
16.																
17.																
18.																
19.																
20.																
21.																
22.																

Руководитель практики Журавлева А. В.