

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

## **Рабочая программа практики**

по ФМ. 06. Выполнение работ по специальности  
должностями служащих

специальность  
19.02.03 Технология хлеба, кондитер

Курган 2023

Программа ~~б~~ ~~н~~ ~~ю~~ ~~р~~ ~~а~~ ~~к~~ ~~т~~ ~~и~~ разработана на государственного образовательного ~~с~~ ~~т~~ ~~а~~ профессионального образования ~~С~~ ~~П~~ ~~О~~ ~~У~~ ~~№~~ ~~9~~ ~~(~~ ~~О~~ ~~Т~~ ~~Л~~ ~~О~~ ~~З~~ Технологических и макаронных изделий

Организатор ~~б~~ ~~б~~ ~~н~~ ~~о~~ ~~ж~~ Курганский государственный

Разработчик :

Журавлева ~~а~~ ~~п~~ ~~в~~ ~~д~~ ~~а~~ ~~в~~ ~~ь~~ ~~п~~ ~~о~~ ~~ж~~ ~~б~~ ~~ж~~

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

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Журавлева

Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.



©Журавлева Анна Валентиновна, 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 е к т 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 т и 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 н и я	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 УЧЕБНОЙ МАТЕРИАЛИ

## 1.1. Место учебного материала в структуре программы специалистов (дальнейшее звено)

Программа производственной практики специальностей 19.02.01 и 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям и видам работ, входящих в перечень работ, выполняемых физическими лицами, работающими без заключения трудового договора»

## 1.2. Цель, требования к результатам обучения

Цель учебного материала – закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и самостоятельном изучении фундаментальных компетенций.

Результатом освоения учебного материала являются сформированные у обучающихся практически применимые в рамках профессионального модуля по виду

Вид деятельности	Код ОК,	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство кондитерских изделий	ОК 1	Понимать социальную значимость будущей профессии, обладать устойчивыми мотивами к ней	<b>уметь:</b> Обосновывать ассортимент кондитерской продукции. Анализировать потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской продукции.
	ОК 0	Организовывать деятельность, выбирать методы и способы профессиональной деятельности, оценивать их эффективность и качество	<b>уметь:</b> Оценивать наличие сырья и материалов кондитерского производства в имеющихся условиях хранения
	ОК 0	Решать проблемы, связанные с рисками и принятием нестандартных решений	<b>уметь:</b> Организовывать помощников кондитера при приготовлении кондитерских изделий шоколадной продукции
	ОК 0	Осуществлять поиск информации, необходимой для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<b>уметь:</b> Осуществлять поиск информации для выполнения кондитерских изделий шоколадной продукции

			и шоколадной пр ассортимента
	ОК 0	Использовать и коммуникационн в профессиональ деятельности	<b>уметь:</b> Комбинировать р способы пригото сочетания основ с дополнительны ингредиентами д гармоничных кон шоколадных изде
	ОК 0	Работать в колл команде, обеспе сплочение, эфф общаться с колл руководством,	<b>уметь:</b> оформлять произ технологическую при производств изделий;
	ОК 0	Ставить цели, деятельность п организовывать контролировать принятием на се ответственности результат выпол	<b>уметь:</b> рассчитывать пр рецептуры по пр мучных кондите р
	ОК08.	Самостоятельно задачи профес личностного заниматься сам осознанно п повышение квал	<b>уметь:</b> Соблюдать при п десертов, конди шоколадной прод требованиям в безопасности их Оценивать качес приготовления и готовой кондите шоколадной прод
	ОК09.	Быть готовым к технологий в профессиональн деятельности	<b>уметь:</b> Кратко излагать оказавшие влияние на оформление конд шоколадной прод
	ПК 6	Контролировать требований к производстве изделий	<b>практический опыт:</b> контроля качес готовых кондите <b>уметь:</b> проводить анализ кач сырья и готовой определять орга физикохимические качества сырья продукции; по р контроля качест рекомендации дл
	ПК 6	Организовывать осуществлять процесс произв сахаристых конд изделий .	<b>практический опыт:</b> ведения техн процесса пр сахаристых к изделий;

			<b>уметь:</b> рассчитывать пр рецептуры для различных кондитерских полуфабрикатов (сиропы, карам начинок) и производства;
	ПК 6	Организовывать осуществлять те процесс произв кондитерских из	<b>практический опыт:</b> ведения техн процесса произв кондитерских из <b>уметь:</b> по результатам рекомендации дл технологическог
	ПК. 6	Обеспечивать э технологическо оборудования производстве к изделий.	<b>практический опыт:</b> эксплуатации и технологическог для производств изделий; <b>уметь:</b> рассчитывать производишечья эксплуатировать оборудования пр сахаристых и му кондитерских из

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

Наименование профессиональн учебной дисциплины	Код личност результ реализа програм воспита
ПМ. 06 Выполнение работ по одной ил должностей служащих	ЛР 2, ЛР 6, ЛР 10 ЛР 15, Л

Личностные результаты реализации программы воспита (дескрипторы)	Код личност результ реализа програм воспита
Проявляющий активную гражданскую приверженность принципам честнос экономически активный и участвующи	ЛР 2



## 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

*Виды работ указываются в соответствии с программой модуля. Содержание расписывать конкретно под вид работы.*

№ п /	В и д ы р а б о т	Н а и м е н о в а н и е т е	К о л и ч е ч а с о в
1.	<b>В в о д н ы й    и н с т р у</b>	Инструктаж по технике охране труда на раб	2
		Основное ырье конд производства .	4
		Ассортимент мучных изделий Масса изделия , качественные показа	6
2.	<b>О з н а к о м л е н и е    с п р и г о т о в л е н и я</b>	Приготовление заварно	6
		Приготовление слоеног	6
		Приготовление песочно	6
		Приготовленвиеоз дбуешнкоогвоо	6
		Приготовлениеер смжнвдшпль	6
		Приготовление возд Приготовление бисквит	6
3.	О с у щ е с т в л я т ь    в т е х н о л о г и ч е с к о и з г о т о в л е н и я    е р у к р а й н и	В и д ы    д е к о р а    к о н д и т е р с	12
4.	О с у щ е с т в л я т ь    п р и г о т о п и р о ж н ы х ,    р у л е т	Пирожки«Бисквитное со с кремом» (нарезное) .	6
		Пирожки«Бисквитное буше (глазированное) .	6
		Пирожки«Несочное кольцо	6
		Пирожки«Корзиночка с бе	6
		Пирожки«Слойка отделан	6
		Пирожки«Трубочка с белк	6
		Пирожки«Картошка» обсы	6
5.	О с у щ е с т в л я т ь    п т о р т о в .	Торт«Бисквитный» .	6
		Оформление технологич документации .	6
		Торт«Сказка» .	6
		Торт«Эстерхази»	6
		Торт«Напалеон»	6
		Торт«Дамские пальчики»	6
		Торт «Блинный»	2
		Зачет	4
<b>В с е</b>			<b>144</b>



### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Место проведения практики – кабинет № 101 в здании факультета, оборудованный всем необходимым для проведения практических занятий.

3.2. Методическое обеспечение практики – должностные инструкции (повара, кондитера), инструкции в области охраны труда, противопожарной производственной санитарии в учебном кабинете; – инструкции технологические карты; – задание на итоговую работу.

3.3. Материально-техническое обеспечение

- Рабочее место преподавателя
- Индукционная 4х конфорочная плита
- Шкаф расстоечный "Унох" ХЛТ 133
- Печь конвекционная "Унох" ХФТ 133
- Микс "Bepi" Teddy RN-5 (5л.)
- Весы "CAS" SW-5
- Плита индукционная "Airhot" IP3500
- Стеллаж производственный
- СВЧ печь LG
- Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
- Холодильник без морозильника Бирюса
- Стол производственный
- Нормативно-техническая документация;
- Справочная литература.

3.3. Перечень учебной литературы

#### Основная литература

1. Маслов, Н. Практическое руководство по кондитерскому делу. – М.: Издательство "Кулинар", 2016. – 264 с.
2. Селезнев, А. А. Библиографический указатель по кондитерскому делу. – М.: С 4 Издательство "Кулинар", 2018. – 528 с.
3. Шумилкина Марина Николаевна. Кондитер. – М.: Марина Николаевна, 2017. – 175 с.

#### Интернет ресурсы

1. Каталог электронных ресурсов <http://fcioo.ru>

*Дополнительная литература*

1. Федеральн ый Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» .  
д о с т <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРЕЗУМЦИИ Т О В

Контроль результатов освоения программ осуществляется руководителем с помощью наблюдательностью обучающимися в группах выполнения заданий.

Практика завершается значительными результатами выполнения работ, предусмотренных программой.

Результаты освоения профессиональных компетенций фиксируются в журнале учета прохождения учебной практики (1).

Федеральным государственным образовательным учреждением профессионального образования «Ульяновский институт кондитерских и маргариновых изделий» реализована программа профессионального обучения «Кондитерское дело».

По результатам выполнения программы профессионального обучения «Кондитерское дело» несколько профессиям рабочих образовательной программы среднего профессионального образования «Кондитерское дело» пройдено практики, обучающийся по профессии «Кондитер», должности служащего.



## ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОЖИВНОЙ ПРАКТИКИ

Форм. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям

Группа

ТК-316

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Срок прохождения практики 21.12.202...- 10.12.202..

№ п/п	Фамилия, студент	Оценка сформированности компетенций													Итого оценка	Результат	
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
1.	Иванов Иван Иванович	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	4	(хорошо)	зачтено
2.	Петров Павел Алексеевич	освоена	не освоена	не освоена	не освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	2	(неудовлетворительно)	не зачтено
3.	Сидоров Евгений Антонович														-		не яв.
4.																	
5.																	
6.																	
7.																	
8.																	
9.																	
10.																	
11.																	
12.																	
13.																	
14.																	
15.																	
16.																	
17.																	
18.																	
19.																	
20.																	

Руководитель практики \_\_\_\_\_ /