

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

**Рабочая программа учебной практики  
по профессиональному модулю**

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих  
(12901 Кондитер)**

Специальность 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа учебной 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: Журавлева А.В. – преподаватель профессиональных дисциплин  
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой  
комиссии

№ 1 от «31» сентября 2017г.

Председатель ПЦК *Т.В. Мордвинова*

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР

*Т.Б. Брыксина* Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

*М.А. Шумкова* (Шумкова М.А.)



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ППСЗ):

Программа учебной практики является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, стандарта WorldSkills 69 Кондитерское дело (32 Pâtisserie and Confectionery).

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии с ФГОС:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий ;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии со стандартом **WorldSkills**:

- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;

- продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;
  - готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений;
  - готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно;
  - темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения;
  - уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.
  - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов;
  - использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты, и инвентарь для работы;
  - эффектно представлять изделия.

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с ФГОС:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели,шоколада; конфет и ириса, пастиломармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формование конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печения, сырцовых и заварных пряников,;
- назначение, сущность и режимы операции разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;

- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие « выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных сдобных изделий ;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначения и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с стандартом **WorldSkills**:

- производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д.;
- создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями;
- проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия.

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

Всего   4   недели, 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

### профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Выполнение кондитерских работ	ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 6.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий .
	ПК 6.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
	ПК.6.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерский изделий.

### общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и 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 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4  ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Контролировать технологическим процессом и оборудованием	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.	2	
		Основное сырье кондитерского производства.	4	
		Ассортимент сахарных кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий	6	
	Выполнение технологического процесса мучных кондитерских изделий	Приготовление заварного теста	6	
		Приготовление слоеного теста	6	
		Приготовление песочного теста	6	
		Приготовление белково-воздушного теста	6	
		Приготовление миндально-орехового теста	6	
		Приготовление воздушного теста. Приготовление бисквитного теста	6	
	Выполнение технологического процесса изготовления кондитерских украшений	Украшение для пирожных и тортов Украшение из желе фруктовой рисовальной массы .	6	
		Украшение из помады, глазури, кандира Украшения из сахарных мастик и марципана Украшения из посыпки и шоколада Украшения из карамели	6	
		Приготовление пирожных «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное).	6	
		Приготовление пирожных «Бисквитное буше» (глазированное).	6	
	Приготовление пирожных, рулетов.	Приготовление пирожных «Песочное кольцо».	6	
		Приготовление пирожных «Корзиночка с белковым кремом».	6	
		Приготовление пирожных «Слойка отделанная кремом».	6	
		Приготовление пирожных «Трубочка с белковым кремом».	6	
		Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная.	6	
		Приготовление торта «Бисквитно-кремовый».	6	
		Оформление технологических карт, документации.	6	
	Приготовление тортов.	Приготовление торта «Сказка».	6	
		Приготовление торта «Эстерхази»	6	
		Приготовление торта «Напалеон»	6	
		Приготовление торт «Дамские пальчики»	6	
		Зачет	6	
		<b>ИТОГО</b>		

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**4.1. Место проведения практики:** учебная практика проводится в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа

### **4.2. Учебно-методическое обеспечение практики:**

- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебной мастерской и лаборатории колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задания на итоговую работу.

### **4.3. Материально-техническое обеспечение:**

#### Оборудование лаборатории:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Рабочие места обучающихся
- Уголок охраны труда
- Наглядные пособия, муляжи и макеты изделий тортов, пирожных и т.д
- Производственные столы
- Производственный инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.)
- Оборудование (механическое, тепловое, холодильное)
- Вентиляция
- Мойки для мытья столовой и кухонной посуды.

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

#### **Основные источники:**

1. Современное сырье для кондитерского производства. Издательский центр «Академия», 2009г. Е.И.Соколова. С.В. Ермилова.
2. Технология перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса. Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Учебное пособие. Кемерово 2005г. Н.И.Конова, Г.И. Назимова.
3. Торты, пирожные и десерты. Издательский центр «Академия», 2009 г. Е.И.Соколова. С.В. Ермилова.
4. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия» 2010г

#### **Дополнительные источники:**

1. Энциклопедия домашней выпечки. Москва АСТ. Астрель 2003г. Христьян Тойбнер.
2. Интернет-ресурсы: [eknigi.org](http://eknigi.org).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ во время учебной практики: оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>Зачет</p>
ПК 6.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий .	
ПК 6.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК.6.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерский 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	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК.9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

Оценка профессиональных компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в аттестационном листе (приложение 1).

Оценка общих компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в характеристике (приложение 2).

Практика завершается итоговой оценкой. Оценка выставляется на основании выполнения работ, предусмотренных программой практики, аттестационного листа и характеристики.