

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово - технологический»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Декан торгово-технологического факультета,**

**доцент  Т.Х. Тлупов**

**«21» апреля 2022 года**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**производственной практики (по профилю специальности)**

**по профессиональному модулю**

**03 «Производство кондитерских изделий»**

**Специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева


Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

протокол от «19» апреля 2022 г. № 9


Зав. кафедрой, доцент  Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»  
протокол от «20» апреля 2022 г № 8

Председатель МК факультета «Торгово - технологический»

Д.э.н., доцент  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«18» апреля 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ )	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	14

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, входящей в укрупнённую группу **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенции(ПК):

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.

## 1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задача производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является освоение основного вида профессиональной деятельности **Производство кондитерских изделий**, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для - производства кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий.

**уметь:**

- 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 и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

Всего 144 часа.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является овладение видом профессиональной деятельности в части освоения **профессиональных и общих компетенций:**

<b>Коды</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ПК3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику (часы, недели)
<b>ПК 3.1-3.4</b>	<b>ПМ 03 Производство кондитерских изделий</b> МДК 03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК 03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий	144 часа 4 недели

### 3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<p>Изучение основного и дополнительного сырья, применяемого на предприятии; осуществление приема основного и дополнительного сырья на предприятии</p> <p>Осуществление отбора проб полуфабрикатов для проведения качественного анализа в заводской лаборатории.</p> <p>Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья.</p> <p>Проведение оценки качества вновь поступающего сырья в соответствии с нормативной документацией;</p> <p>Контроль за соблюдением условий хранения сырья на предприятии;</p> <p>Соблюдение требований к способам хранения сырья.</p> <p>Осуществление подготовки сырья к производству.</p>	36
ПК3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<p>Изучение работы дозирующих станций.</p> <p>Подготовка и организация технологического процесса изготовления фруктово-ягодного сырья, сахарной пудры, жженки.</p> <p>Подготовка и организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов для конфетных масс.</p> <p>Подготовка и организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов для производства карамели, пастило-мармеладных изделий, драже, шоколадных изделий, халвы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для изготовления драже (поливочного сиропа, воско-жировой смеси), ириса( сахаро-молочного сиропа)</p>	36



		<p>Осуществление техпроцесса по приготовлению карамели, конфет пастило-мармеладных изделий, халвы, драже.</p> <p>Упаковка готовых изделий, правильное хранение транспортирование кондитерских изделий в соответствии с ГОСТом</p>	
ПК3.3	<p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление теста для заварных и сырцовых пряничных изделий.</p> <p>Приготовление ромовых баб и кексов.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления галет и крекеров.</p> <p>Организация технологического процесса производства сахарного и затяжного печенья.</p> <p>Технология производства сдобного печенья.</p> <p>Организация технологического процесса производства слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Организация технологического процесса производства изделий из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Организация производства вафель.</p> <p>Технология приготовления тортов и пирожных</p> <p>Определение готовности кондитерских изделий</p> <p>Соблюдение режимов выпечки мучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий</p>	36
ПК3.4	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Составление аппаратурно-технологических схем процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</p> <p>Подбор технологического оборудования для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации</p> <p>Описание устройства и принципа безопасной работы сироповарочного оборудования, вакуум-аппаратов для уваривания кондитерских масс</p> <p>Описание устройства и принципа безопасной работы основного оборудования для приготовления ,глазирования и отделки карамели, конфет, ириса пастиломармеладных изделий,драже, халвы</p>	35

		Описание устройства и принципа работы безопасной работы оборудования тестоприготовительного отделения. Описание устройства и принципа безопасной работы оборудования для формования мучных кондитерских изделий Описание устройства и принципа безопасной эксплуатации печей Дифференцированный зачет	1
	Всего часов		144

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2 Информационное обеспечение практики**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1 Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - СПб, «Лань», 2016г.

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий – М. –«Академия», 2017г

#### **Дополнительные источники:**

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. - М.: «Академия», 2016г.

4. Журнал «Кондитерское производство»

#### **Интернет-ресурсы:**

ЭБС BOOK.ru - договор № 197 от 12.12.2016

<http://www.russbread.ru>

[http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)

<http://www.peku-sam.ru>

### **4.3 Организация практики**

Организация производственной практики (по профилю специальности) базируется на проведении практики в организациях, с которыми заключены договора, согласно которых базой практики предоставляются студентам рабочие места в соответствии с программой практики, назначаются руководители практики от организации.

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля **03 Производство кондитерских изделий** и проводится концентрированно. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по

профессиональному модулю является положительная аттестация по элементам профессионального модуля (МДК), учебной практике.

Практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Освоение производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к экзамену (квалификационному).

#### **Руководители практики от учебного заведения:**

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляют контроль за организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;

- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;

- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной документации;

- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;

- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;

- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству Филиала.

#### **Руководитель практики от организации**

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;

- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением установленной документации, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;

- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;

- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;

- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;

- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

**Студент при прохождении практики обязан:**

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (по профилю специальности),фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;

- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от Филиала;

- представить руководителю практики от Филиала письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

#### **4.4 Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности):

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от учебного заведения и от организации.

Руководителями практики от учебного заведения назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является дифференцированный зачет.

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) являются:

- дневник
- приложение, где прилагаются все бланки, формы документов, и.т.д. что в соответствии с содержанием практики требуется приложить к дневнику.

- отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

- производственная характеристика
- аттестационный лист

Отчет по производственной практике (по профилю специальности) позволяет руководителю оценить уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК) в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
1	2
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов и способов проведения органолептических и физико- химических исследований сахара, муки , стунеобразователей, какао продукции и т. д. основного и дополнительного сырья в соответствии с ситуацией;</li> <li>- определение показателей качества сырья (по заданным условиям)с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов;</li> <li>- составление аппаратурно-технологических схем подготовки сырья к производству.</li> </ul>

<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление аппаратурно-технологических схем приготовления сахаристых кондитерских изделий ;</li> <li>- разработка характеристики назначения и сущности технологических операций по производству шоколада, карамели, конфет, драже, ириса, пастиломармеладных изделий и их технологических параметров;</li> <li>- определение органолептические и физико-химические показателей готовых кондитерских изделий по заданным условиям;</li> <li>- составление схем технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>оформление учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработка рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</li> </ul>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление аппаратурно-технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработка характеристики назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;</li> <li>- разработка характеристики назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определение органолептических и физико-химических показателей кондитерских изделий по заданным условиям;</li> <li>- составление схем технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформление учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработка рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</li> </ul>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление аппаратурно-технологических схем процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подбор технологического оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации, описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования.</li> </ul>