

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ТЕРСКИЙ ФИЛИАЛ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
**УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**"КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

*(УП 03.01 ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ*

*УП 03.02. ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ )*

**ПО**

**ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для специальности 260103

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

2014г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

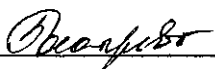
Организация-разработчик **Терский филиал ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М. Кокова**

Разработчики:


**Сизоненко В.Н. - преподаватель специальных дисциплин**

Рассмотрено на заседании предметно - цикловой комиссии общепрофессиональных и специальных технических дисциплин

Протокол № 1 от «29» августа 2014 г.

 (О.А.Богатырева)

Утверждена Зам.директора по учебно – практической работе

 (В.В.Палехова)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2.	Структура и содержание учебной практики	8
3.	Условия реализации рабочей программы учебной практики	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной/производственной практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

---

(код и наименование специальности)

в части освоения квалификации:

техник - технолог

---

(наименование квалификации)

и основных видов (основного вида) профессиональной деятельности (ВПД):

пм. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

**Целью учебной практики** является:

- приобретение обучающимися/студентами опыта практической работы по
- профессии/специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

**Задачами учебной практики** (производственного обучения) являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся/студентов.

В ходе освоения рабочей программы учебной практики студент должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства 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;

**знать:**

- 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, пастило-мармеладных 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 формования конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заворачивания, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

### 1.3. Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной/производственной практики по ВПД студент должен освоить профессиональные и общие компетенции:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции/Общие компетенции</b>
<p>ПМ.03 <u>ПРОИЗВОДСТВО</u> <u>КОНДИТЕРСКИХ</u> <u>ИЗДЕЛИЙ</u></p>	<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>

Формой промежуточной аттестации по учебной/производственной практике является зачет

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики (указывается в соответствии с учебным планом ОУ)

УП.03.01. 36 часов

УП. 03.02. 36 часов

Форма проведения (концентрированная)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Виды работ по учебной практике		Кол-во часов
		<i>УП 03.01 ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</i> 36 ЧАСОВ	<i>УП 03.02. ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ )</i> 36 ЧАСОВ	
1	2	3		4
		<b>1. Организация практики, инструктаж по охране труда</b>		2
ПК 3.1-3.3	<u>ПМ 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</u>	<p><u>Произвести технологический расчет цеха, участка по выпуску определенного ассортимента продукции:</u></p> <p>1.1 Выбор технологических линий, выбор внутригруппового ассортимента, пересчет на незавернутую продукцию</p> <p>1.2. Расчет расхода сырья</p> <p>1.3. Расчет расхода полуфабрикатов( собственного производства и «со стороны»)</p> <p>1.4. Расчет потребности цеха во вспомогательных материалах и таре. Расчет площади цеха</p> <p>1.5. Изучить и представить машинно- аппаратурную схему рассчитываемых изделий</p>		66
		<b>1. Обобщение материалов практики и оформление отчета</b>		2
	зачет			2
			<b>Всего</b>	<b>72 ч.</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03.**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится концентрированно после изучения междисциплинарных курсов и отработки учебных практик в рамках профессионального модуля ПМ 03. **«ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1 -2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

### **4.4. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2012. – 416 с. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г.



- Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2010. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
  4. Калачев М. В.  
Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 288 с. Гриф Минобр.
  5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю.  
Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2013.- 320 с. Гриф Минобр.
  6. 14. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2013. – 448 Гриф Минобр.

**Дополнительные источники:**

1. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
2. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. \_М.: КолосС, 2006. – 215 с. Гриф Минобр.
3. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
4. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
5. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
6. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
7. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
8. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2007. Гриф Минобр.
9. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2006 – 389 с. Гриф Минобр.

**ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ**

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом  
Специализированная пресса

**INTERNET РЕСУРСЫ**

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)
2. Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
3. Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
4. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером/преподавателем в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПКЗ.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта при освоении компетенции в ходе производственной практики.</li> <li>- Характеристика с производственной практики.</li> <li>- Оценка результатов дифференцированного зачета.</li> </ul>
ПКЗ.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	
ПКЗ.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПКЗ.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе производственной практики. - Оценка результата дифференцированного зачета. - Оценка результатов социологического опроса. - Характеристика с производственной практики.
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), за 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.	
ОК. 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

