


**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**СОГЛАСОВАНО**

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина  
« 29 » 04 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной  
и методической работе  
 / В.Г. Шубаева  
« 29 » 04 2022 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Форма обучения – заочная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

Санкт-Петербург

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Токарева Н.И., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рецензенты:

Громцев А.С., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Смирнова Светлана Валентиновна,  
заместитель генерального директора  
по производству АО «Хлебный завод «Арнаут»

  
подпись  
М.П.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Протокол № 7 от 02 03 2022г.

Председатель ЦК

  
подпись / Н.И.Токарева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ</b>	<b>13</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий и направлена на приобретение практического опыта, формирование у обучающихся *общих* (ОК) и *профессиональных компетенций* (ПК):

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.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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 программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики**

**Целью** производственной практики по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является освоение вида профессиональной деятельности, т.е. формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ 03 Производство кондитерских изделий

**Задачей** производственной практики является: закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

С **целью** овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики, 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, жележного мармелада и пастилы;

драже и халвы);

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды дефектов продукции и меры по их устранению;

виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики**

Программа производственной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 216 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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.
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ПК 3.1	МДК 01.01.01 Сырье отрасли МДК.01.01.03 Организация работы лаборатории и методы контроля качества МДК.01.01.04 Контроль качества сырья	Ознакомление с производством. Инструктаж по технике безопасности Организация рабочего места при организации процесса приготовления мучных кондитерских и сахаристых изделий Приемка, подготовка и контроль качества сырья для приготовления сахаристых и мучных кондитерских изделий Сбор материала для отчета	36
ПК 3.2	МДК 03.01.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий Раздел 1. Производство карамели. Раздел 2. Производство шоколада и какао-порошка Раздел 3. Производство драже и халвы Раздел 4. Производство мармеладопастильных изделий Раздел 5 Производство конфет и ириса	Ведение технологического процесса производства карамели. Ведение технологического процесса производства шоколада и какао-порошка. Ведение технологического процесса производства драже и халвы. Ведение технологического процесса производства мармеладопастильных изделий. Ведение технологического процесса производства конфет и ириса. Сбор материала для отчета	72
ПК 3.3	МДК 03.02.01 Технология производства мучных кондитерских изделий Раздел 1. Производство мучных кондитерских изделий.	Ведение технологического процесса производства различных видов печенья. Ведение технологического процесса производства пряников. Ведение технологического процесса производства вафель. Ведение технологического процесса производства кексов и маффинов. Ведение технологического процесса производства тортов и пирожных из теста различных видов. Сбор материала для отчета.	72
ПК 3.4	МДК.03.02.02 Оборудование производства мучных кондитерских изделий	Обслуживание технологического оборудования для производства печенья. Обслуживание технологического оборудования для производства карамели, шоколада и какао -порошка. Обслуживание технологического оборудования для производства драже, халвы,	30

		мармеладо-пастильных изделий, конфет и ириса. Обслуживание технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий.	
		Дифференцированный зачет	6
<b>Итого:</b>			<b>216</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, Интернет-ресурсов**

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.

4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.

5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. М.: ГОССТАНДАРТ России.

Основная литература:

1. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник / Николаева М. А. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 320 с. осн ЭБС ZNANIUM
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 695 с. осн ЭБС Юрайт
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с. осн ЭБС Юрайт
4. Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. – 586 с. осн ЭБС Юрайт

Дополнительная литература

1. Сазонов, Э. В. Вентиляция: теоретические основы расчета : Учебное пособие / Сазонов Э. В. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 201 с. ЭБС Юрайт
2. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Замедлина Е. А. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 156 с. ЭБС ZNANIUM

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики**

Проводится производственная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение производственной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

### **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

#### **Определение места практики**

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и

лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях .

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими

беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

#### Особенности организации трудовой деятельности обучающихся



Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

#### Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

#### Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. .	- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по контролю соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий;	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>- определение органолептическим и физико-химическим методом качества сырья для производства кондитерских изделий;</li> </ul>	контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для производства сахаристых изделий;</li> <li>- демонстрация последовательности технологического процесса производства кондитерских изделий при соблюдении технологических параметров производства;</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация организации процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация последовательности технологического процесса производства мучных кондитерских изделий при соблюдении технологических параметров производства;</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация работы и обслуживания технологического оборудования кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> </ul>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>	Характеристика с места прохождения практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>	производственной практики прохождения обучающимся производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- демонстрация умений объективно оценить ситуацию,	

ситуациях и нести за них ответственность	результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационнокоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация личной ответственности за работу членов команды; - демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов в профессиональной	

	<p>деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы, необходимые для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	
--	---	--

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики

**ПМ.03 Производство кондитерских изделий для обучающихся  
заочной формы обучения на базе среднего общего образования 2022 года  
набора.**

Программа производственной практики ПМ.03 Производство кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с календарно-тематическим графиком. Целью производственной практики является получение первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Программа рассчитана на 180 часов и содержит: пояснительную записку, график распределения времени, цели и задачи практики, содержание программы практики, контроль работы студентов и отчетность о выполнении работы. Программа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Тематическое планирование соответствует содержанию программы, отражена последовательность, системность.

В ходе освоения профессионального модуля на производственной практике обучающийся должен закрепить знания, умения и получить опыт практической работы по следующим разделам:

- контроль сырья для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.
- ведение технологического процесса производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.
- эксплуатацию технологического оборудования кондитерского производства.

Таким образом, программа производственной практики ПМ 03 может быть применена в учебном процессе.

Рецензент: Смирнова Светлана Валентиновна, заместитель генерального директора  
по производству АО «Хлебный завод «Арнаут»  
(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

/Смирнова С.В.

(подпись)

М.П.

