

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ЗАО «СБКК»

Л.С. Ерошина

2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБНОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

2021 г.

**ПРОГРАММА**

**ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

Самара  
2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология  
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Разработчик:**

Казанцева А.В., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий.

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по ВПД Производство кондитерских изделий обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Производство кондитерских изделий	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

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 144 часа:

в рамках освоения ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</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
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

## 2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Проводить анализ качества сырья. Определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья. По результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	18	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Проводит анализ качества сырья. Определяет органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Выбирает технологический процесс по результатам контроля качества сырья. Оформляет производственную и технологическую документацию.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий. Проводить анализ качества готовой продукции. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	18	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Осуществляет технологический процесс сахаристых кондитерских изделий. Проводит анализ качества готовой продукции сахаристых кондитерских изделий. Оформляет производственную и технологическую документацию.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Рассчитывать производительность печей. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Проводить анализ качества готовой продукции. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	54	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Рассчитывает производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Рассчитывает расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Рассчитывает производительность печей. Осуществляет технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. Проводит анализ качества готовой продукции. Оформляет производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.
ПК	Обеспечивать	Эксплуатировать и обслуживать основные	53	Концентрированно,	3	Эксплуатирует и обслуживает основные виды

3.4.	эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	виды оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий. Эксплуатировать и обслуживать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.		предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности		оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий, соблюдая правила техники безопасности. Эксплуатирует и обслуживает основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий, соблюдая правила техники безопасности.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>144</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий предполагает наличие предприятий кондитерской и хлебопекарной промышленности г. Самары и Самарской области соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Оснащение предприятий:

Производственный цех

- технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья (просеиватели муки, сахара и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления кондитерских масс (всбивальная машина, тестомесильная машина и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для формования кондитерских изделий (зефиrootсадочная машина и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для выпечки кондитерских изделий (ротационные печи и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для отделки кондитерских изделий

Производственная лаборатория

Лабораторное оборудование:

- столы производственные СРП-08/1,5,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г, измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов, фотоколориметр, электроплитка NOVIS NPL-021
- лабораторная посуда
- химические реактивы

Средства обучения:

- компьютер,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ на методы испытания качества, сырье и готовые изделия кондитерского производства, санитарные правила и нормы)
- сборник рецептов на кондитерские изделия.