

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Мичуринский филиал

**УТВЕРЖДАЮ**

**И.о. директора**

 **Л.А.Панаскина**

20 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
**для специальности**  
**19.02.03**  
**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
**Профессиональный модуль**  
**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	11
5.ПРИЛОЖЕНИЯ	14

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

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Производственная практика (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

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.

*Профессиональные компетенции:*

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), требования к результатам освоения практики.**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся 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 про

*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 про
- 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 (карамелиледенцовой 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;
  - 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

№	Индекс МДК	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 03.01. МДК 03.02.	Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.	6	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 03.01. МДК 03.02.	Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил.	6	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 03.02.	Ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие.	8	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 03.02.	Ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий.	8	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 03.01.	Ведение технологического процесса изготовления сахаристых кондитерских изделий.	8	1-9	3.1, 3.2, 3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 03.02.	Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы.	6	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 03.02.	Определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов.	8	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
8	МДК 03.01. МДК 03.02.	Изучение разделки и формования сахаристых и мучных кондитерских изделий.	8	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
9	МДК 03.01. МДК 03.02.	Составление рецептов различных видов сахаристых и мучных кондитерских изделий.	8	1-9	3.1-3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК 03.02.	Установление режимов выпечки.	8	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
					3.1,	Аттестационны

11	МДК 03.02.	Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм.	8	1-9	3.3, 3.4	й лист, характеристика, отчет
12	МДК 03.02.	Выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных.	8	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
13	МДК 03.01. МДК 03.02.	Приготовление различных сиропов.	6	1-9	3.1-3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
14	МДК 03.02.	Приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов.	6	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
15	МДК 03.02.	Отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами.	8	1-9	3.1, 3.3, 3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
16	МДК 03.01. МДК 03.02.	Проверка веса штучного изделия.	4	1-9	3.1-3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
17	МДК 03.01. МДК 03.02.	Упаковывание готовых изделий.	8	1-9	3.1-3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
18	МДК 03.01. МДК 03.02.	Ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности;	8	1-9	3.1-3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
19	МДК 03.01. МДК 03.02.	Ознакомление с устройством и принципом действия оборудования, применяемых для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.	8	1-9	3.1-3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
20	МДК 03.01. МДК 03.02.	Ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.	6	1-9	3.1-3.4	Аттестационны й лист, характеристика, отчет
<b>ИТОГО:</b>			<b>144</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим

оборудованием хлебопекарного производства: печи, шкаф пекарный, дозаторы, тестомесительные машины, смеситель, конвейер, элеватор, спуски, контейнеры, формы для выпечки, весы электронные, весы торговые, просеиватель, миксер, сита, дистиллятор, мельница, плитка лабораторная, термометры, доска разделочная, поднос пластиковый, скалки деревянные для теста, ножи, тазы пластмассовые (миска пластмассовая для муки), стаканы стеклянные, мензурки, нормативно - техническая документация.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники (ОИ):**

1. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства. [Электронный ресурс]: учеб. / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2017. — 532 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/89925>. — Загл. с экрана.

2. Лабораторный практикум по профессиональному модулю 03 Производство кондитерских изделий: учебное пособие / Сост. А. В. Киреева. — Брянск: Мичуринский филиал, ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. — 33 с.

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126720> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122144> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е.



Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-4219-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125702> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 72 с.

4. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Интернет- ресурсы (И-Р):**

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). – Дата обращения: 05.04.2021. – Заглавие с экрана.

2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com). – Дата обращения: 05.04.2021. – Заглавие с экрана.

3. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.- Дата обращения 05.04.2021. - Загл. с экрана.

### **1.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;

- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- оформление отчетных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практике (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учетом аттестационного листа, характеристики и отчета.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист).
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Отчет.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики (аттестационный лист).
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Отчет.

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка «зачет» или «незачет».

Критерии оценки содержания отчета по производственной практике (по профилю специальности):

**Зачет:** Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

**Незачет:** Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождении тестирования.

### **Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий, и овладению общим и профессиональным компетенциям:

*Общие компетенции:*

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.

*Профессиональные компетенции:*

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.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с производством кондитерских изделий.

**Виды работ:**

- Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной

безопасности.

- Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил.
- Ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие.
- Ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий.
- Ведение технологического процесса изготовления сахаристых кондитерских изделий.
- Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы.
- Определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов.
- Изучение разделки и формования сахаристых и мучных кондитерских изделий.
- Составление рецептур различных видов сахаристых и мучных кондитерских изделий.
- Установление режимов выпечки.
- Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм.
- Выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных.
- Приготовление различных сиропов.
- Приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов.
- Отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами.
- Проверка веса штучного изделия.
- Упаковывание готовых изделий.
- Ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности;
- Ознакомление с устройством и принципом действия оборудования, применяемых для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.
- Ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.
- Отчет по материалам производственной практики (по профилю специальности).

**Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):**

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Брянский государственный аграрный университет»  
Мичуринский филиал

# ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики  
(по профилю специальности)

Профессиональный модуль  
**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**  
по специальности  
**19.02.03**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

---

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

---

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

---

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка \_\_\_\_\_

Брянская область  
202\_\_\_\_

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего**  
**образования «Брянский государственный аграрный университет»**  
**Мичуринский филиал**

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

\_\_\_\_\_ Мамынова Н.С.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г

**Задание**  
**на производственную практику (по профилю специальности)**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.03 Производство кондитерских изделий

Место прохождения практики:

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: \_\_\_\_ ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):**

1.	Изучение инструкции по _____ охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.
2.	Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил.
3.	Ознакомление с технологией приготовления _____ теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие.
4.	Ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий.
5.	Ведение технологического процесса изготовления сахаристых кондитерских изделий.
6.	Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы.
7.	Определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов.
8.	Изучение разделки и формования сахаристых и мучных кондитерских изделий.
9.	Составление рецептов различных видов сахаристых и мучных кондитерских изделий.
10.	Установление режимов выпечки.
11.	Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм.
12.	Выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных.
13.	Приготовление различных сиропов.
14.	Приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов.

15.	Отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами.
16.	Проверка веса штучного изделия.
17.	Упаковывание готовых изделий.
18.	Ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности;
19.	Ознакомление с устройством и принципом действия оборудования, применяемых для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.
20.	Ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.

**Индивидуальное задание** (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т. д.) \_\_\_\_\_

**За период практики студент должен:**

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
  - Титульный лист;
  - Задание на практику;
  - Аттестационный лист;
  - Характеристика;
  - Дневник прохождения практики;
  - Текстовая часть отчета;
  - Список литературы;
  - Фотоотчет (по возможности).

**Задание выдал руководитель практики**

**(от образовательной организации):** \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

**Согласовано: руководитель практики от профильной организации**

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество)



**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

**Мичуринский филиал**

**ДНЕВНИК  
прохождения производственной практики  
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю  
**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**  
по специальности  
**19.02.03**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: \_\_\_\_\_

Брянская область

202\_\_

# ДНЕВНИК

прохождения производственной практики  
(по профилю специальности)

по профессиональному модулю  
**ПМ.03 Производство кондитерских изделий**  
по специальности

**19.02.03**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики  
от профильной организации,

\_\_\_\_\_ *должность*

\_\_\_\_\_ *(подпись)*

\_\_\_\_\_ *(Фамилия, инициалы)*

МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной**  
**практики (по профилю специальности)**

(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.03 Производство кондитерских изделий

Место прохождения практики:

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций ( освоена/ не освоена)
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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_  
подпись ф.и.о.

МП:

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	ПМ.03 Производство кондитерских изделий
Место практики	_____ _____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме ____ ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф. И. О.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство кондитерских изделий специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

от « 18 » 05 2021 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2021-2022 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Согласовано:

ГУП «Брянский хлебокомбинат №1»

наименование предприятия/организации

*зам. директора по ир-ву- и т.технологии Асасов С.А.*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

наименование предприятия/организации

должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»

наименование предприятия/организации

*Менеджер по персоналу Самоходская С.В.*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -3»

наименование предприятия/организации

*менеджер по персоналу Софорова И.В.*  
должность, Ф.И.О., подпись, печать

Согласовано:

наименование предприятия/организации

должность, Ф.И.О., подпись, печать

