



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ имени И.С. ТУРГЕНЕВА»**

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

Кафедра экономики, легкой и пищевой промышленности

Дьяченко Сергей Викторович

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Специальность – 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

201\_ г.


Рабочая программа производственной (по профилю специальности) 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

Разработчик:


Дьяченко С.В., к.т.н., преподаватель кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Эксперт:

преподаватель МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

 О.Н. Ветрова

Эксперты от работодателя:

главный технолог ООО Хлебокомбината «Юность»  Н.А. Алтухова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой  к.э.н. Н.Е. Цуканова

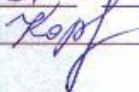
Рабочая программа согласована с заведующим выпускающей кафедрой экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой  к.э.н. Н.Е. Цуканова

Рабочая программа утверждена на заседании УМС факультета СПО

Протокол № 8 от «01» 04 2016 г.

Председатель УМС  к.т.н. А.Ю. Корнеев

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю	5
3. Условия реализации производственной практики (по профилю специальности)	8
4 Контроль и оценка результатов производственной практики (практики по профилю специальности)	10

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

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий.

**1.2. Цели производственной практики (по профилю специальности):** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля при освоении вида профессиональной деятельности.

## 1.3. Требования к результатам производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) по профессиональному модулю обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство кондитерских изделий	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

**1.4 Формы контроля:** – дифференцированный зачет

## 1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):

Всего производственной практики (по профилю специальности) 216 часов (6 недель).

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

### ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

#### 2.1. Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 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

## 2.2. Тематический план производственной практики (по профилю специальности):

код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики
		3	4	7	5
ПК.3.1	Контроль соблюдения требований к качеству сырья	Контроль соблюдения требований к качеству основного сырья при подготовке его к производству Контроль соблюдения требований к качеству доп. сырья при подготовке его к производству	216	2	концентрировано
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий		2	
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий		2	
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Эксплуатация ТХК приборов при подготовке сырья к производству Эксплуатация технологического оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий Эксплуатация технологического оборудования при производстве мучных кондитерских изделий		3	

### 2.3. Содержание производственной практики (по профилю специальности):

Наименование разделов и тем	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>216</b>	
<b>Раздел 1. Контроль соблюдения требований к качеству сырья</b>		<b>35</b>	
Тема 1.1 Контроль соблюдения требований к качеству основного сырья при подготовке его к производству	Контролирование соблюдения требований к качеству основного сырья при подготовке его к производству	18	2
Тема 1.2 Контроль соблюдения требований к качеству дополнительного сырья при подготовке его к производству	Контролирование соблюдения требований к качеству дополнительного сырья при подготовке его к производству	17	2
<b>Раздел 2. Технология производства сахаристых кондитерских изделий</b>		<b>35</b>	
Тема 2.1 Осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	Осуществление технологического сопровождения процесса производства сахаристых кондитерских изделий	17	2
Тема 2.2 Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	Организация технологического сопровождения процесса производства сахаристых кондитерских изделий	18	2
<b>Раздел 3. Технология производства мучных кондитерских изделий</b>		<b>71</b>	
Тема 3.1 Осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Осуществление технологического сопровождения процесса производства мучных кондитерских изделий	35	2
Тема 3.2 Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	Организация технологического сопровождения процесса производства мучных кондитерских изделий	36	2
<b>Раздел 4. Организация эксплуатации технологического оборудования кондитерского производства</b>		<b>71</b>	
Тема 4.1 Эксплуатация приборов технохимического контроля при подготовке сырья к производству	Организация эксплуатации приборов технохимического контроля при подготовке сырья к производству	23	3
Тема 4.2 Эксплуатация технологического оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий	Организация эксплуатации технологического оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий	24	3
Тема 4.3 Эксплуатация технологического оборудования при производстве мучных кондитерских изделий	Организация эксплуатации технологического оборудования при производстве мучных кондитерских изделий	24	3
<i><b>Дифференцированный зачет</b></i>		<b>4</b>	

Для характеристики уровня освоения видов работ используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики**

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий предполагает наличие производственно-технической инфраструктуры отраслевого предприятия: производственных участков и цехов приемки и переработки пищевого сырья, а также производства хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Основными базами практики студентов являются: ОСП ООО «Европа» Гипермаркет «Европа», ОАО «Орловский хлебокомбинат», ООО «Хлебокомбинат «Юность».

#### **3.2. Информационное обеспечение производственной практики**

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

1. Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67507.html>
2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 415 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4160.html>
3. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва, Е.В. Соболева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 98 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774.html>
4. Сергачёва Е.С. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 24 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67531.html>
5. Сергачёва Е.С. Пищевые и биологически активные добавки. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва.



- Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 38 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67532.html>
6. Соболева Е.В. Основы технологии пищевых продуктов. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.В. Соболева, М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 56 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71498.html>
  7. Соболева Е.В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.В. Соболева, Е.С. Сергачева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 47 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68718.html>
  8. Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Р.А. Федорова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 44 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68107.html>

#### Интернет- ресурсы:

1. <http://www.shemz.ru/> – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»
2. <http://voskhod-saratov.ru/> – ЗАО НПП фирма "Восход"
3. <http://sveba-dahlen.ru/> – «Sveba Dahlen AB», г.Фристад, Швеция
4. <http://www.wachtel.de/> – WACHTEL GmbH, г.Гамбург, ФРГ
5. <http://www.fritsch.com.ru/> – Fritsch GmbH, г. Идар-Оберштайн, ФРГ
6. <http://www.pekarnja.ru/> – журнал «Пекарня», г.Штутгарт, ФРГ
7. <http://www.rondodoge.info/> – RONDO Burgdorf AG, г.Бургдорф, Швейцария
8. <http://www.buhlergroup.com/> – BÜHLER, г.Уцвил, Швейцария
9. [www.modernbakery-moscow.com/](http://www.modernbakery-moscow.com/) – Выставка Modern Bakery Moscow

#### Периодические издания

1. <http://www.khleprod.ru/> – журнал «Хлебопродукты», г.Москва
2. <http://www.foodprom.ru/> – журнал «Пищевая промышленность», г.Москва
3. [www.foodmultimedia.de/](http://www.foodmultimedia.de/) – журнал «Хлеб, выпечка и кондитерские изделия», г.Гамбург, ФРГ
4. <http://www.magazine.breadbusiness.ru/> – журнал «Хлебное дело», г.Москва
5. <http://www.hleb.net/baking-ru/> – журнал «Хлебопечение России», г.Москва

6. <http://www.breadbranch.com/> – журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство», г.Москва
7. <http://sfera.fm/index/hlebopecheniya> – журнал «Сфера-кондитер, хлебопек», г.С.Петербург
8. <http://www.candytech.ru/> – журнал «Кондитерские изделия», г.Москва

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов прохождения производственной (профилю специальности) практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.