

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Профессии  
**19.01.07 Кондитер сахаристых изделий**

Новосибирск 2021

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_



Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"



А.А. Шлык



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности в части освоения: квалификаций 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Изготовление конфет, драже.
- Изготовление карамели, халвы.
- Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
- Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
- Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

Рабочая программа производственной практики может быть использована по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих

и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственной практики  
В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Изготовление конфет, драже.	ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.
	ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.
	ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже.
	ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже. Изготовление карамели, халвы.
Изготовление карамели, халвы.	ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель.
	ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.
	ПК 2.3. Изготавливать халву. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

Изготовление шоколада и шоколадных изделий.	ПК 3.1. Производить шоколадные массы.
	ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.
	ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту. Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
Изготовление мармеладо-пастильных изделий.	ПК 4.1. Изготавливать мармелад.
	ПК 4.2. Изготавливать пастилу.
	ПК 4.3. Изготавливать зефир. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.
Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.
	ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.
	ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 144 часа

В рамках освоения ПМ03 – 144 часа

В рамках освоения ПМ04 – 252 часа

В рамках освоения ПМ05 – 360 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Изготовление конфет, драже.
  - Изготовление карамели, халвы.
  - Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
  - Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
  - Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.
- необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Изготавливать конфетные массы.
ПК 1.2.	Формовать корпуса конфет.
ПК 1.3.	Изготавливать корпуса драже.
ПК 1.4.	Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже. Изготовление карамели, халвы.

ПК 2.1.	Изготавливать леденцовую карамель.
ПК 2.2.	Изготавливать карамель с начинками.
ПК 2.3.	Изготавливать халву. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
ПК 3.1.	Производить шоколадные массы.
ПК 3.2.	Изготавливать шоколадные изделия.
ПК 3.3.	Изготавливать глазурь и шоколадную пасту. Изготовление мармеладопастильных изделий.
ПК 4.1.	Изготавливать мармелад.
ПК 4.2.	Изготавливать пастилу.
ПК 4.3.	Изготавливать зефир. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.
ПК 5.1.	Завертывать кондитерские изделия.
ПК 5.2.	Расфасовывать кондитерские изделия.
ПК 5.3.	Упаковывать кондитерские изделия.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы. ПК 1.2. Формовать корпуса конфет. ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже. ПК 1.4.	ПМ.01 Изготовление конфет, драже	72	- Инструктаж. Техника безопасности и охрана труда - Оформление пропуска, прикрепление к мастеру, знакомство с рабочим местом - Экскурсия по предприятию

<p>Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изготовление различных видов конфетных масс.</li> <li>- Формование корпусов конфет.</li> <li>- Изготовление корпуса драже.</li> <li>- Обработка поверхности корпусов конфет</li> <li>- Обработка поверхности корпусов драже</li> <li>- Оформление документации по конфетам</li> <li>- Оформление документации по драже</li> <li>- Лабораторные исследования готовых драже и конфет</li> <li>- Составление отчета, защита практики, зачет</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель. ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками. ПК 2.3. Изготавливать халву.</p>	<p>ПМ.02 Изготовление карамели, халвы</p>	<p>180</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности</li> <li>- Экскурсия по предприятию</li> <li>- Наблюдение за технологическим процессом производства карамели на палочке</li> <li>- Наблюдение за технологическим процессом производства карамели с начинкой</li> <li>- Наблюдение за технологическим процессом производства леденцовых конфет</li> <li>- Наблюдение за процессом завертывания, упаковывания и расфасовывания карамели с начинкой</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"><li>- Наблюдение за технологическим процессом производства карамели</li><li>- Наблюдение за технологическим процессом производства халвы</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическими процессами проминки и вытягивания карамели</li> <li>- Наблюдение и контроль выполнения лабораторных анализов при производстве халвы арахисовой</li> <li>- Наблюдение и контроль во время запуска на холостом ходу оборудования для халвы и карамели</li> <li>- Контроль и наблюдение за изготовлением халвы тахинной</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом производства халвы на основе масляничных семян</li> <li>- Заполнение производственных журналов</li> <li>- Обучение по заполнению документации на кондитерском предприятии</li> <li>- Участие в дегустации халвы и проведении органолептической оценки</li> <li>- Сборка</li></ul>
--	--	--	--



			<p>производственной упаковки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знакомство с отделом качества на предприятии</li> <li>- Выполнение заданий лаборанта химического анализа лаборанта</li> <li>- Проведение анализов полуфабрикатов в лаборатории</li> <li>- Проведение анализов готовых изделий в лаборатории</li> <li>- Проведение анализов сырья в лаборатории</li> <li>- Оформление документов для отчета по практике, сбор информации</li> <li>- Составление отчетов, защита практики, зачет</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.1. Производить шоколадные массы. ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия. ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.</p>	<p>ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий</p>	<p>180</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, производственной санитарии, гигиене</li> <li>- Контроль качества и безопасности сырья для производства шоколада</li> <li>- Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства шоколада и ШИ</li> <li>- Контроль качества и безопасности готовой продукции</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"><li>- Освоение технологического процесса изготовления шоколада</li> <li>- Освоение технологического процесса изготовления шоколадных изделий</li> <li>- Работа на линии по производству шоколада</li> <li>- Работа на линии по производству шоколадных изделий</li> <li>- Выявление и устранение дефектов возникающих в процессе изготовления шоколада</li> <li>- Выявление и устранение дефектов возникающих в процессе изготовления шоколадных изделий</li> <li>- Освоение способов устранения неполадок оборудования при изготовлении шоколада</li> <li>- Освоение способов устранения неполадок оборудования при изготовлении шоколадных изделий</li> <li>- Изготовление шоколадной глазури шоколадной пасты</li> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве шоколадной глазури</li> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве шоколада</li></ul>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве конфет «Чернослив в шоколаде», «Грецкий орех в шоколаде»</li> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве конфет «Птичье молоко»</li> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве конфет «Белочка»</li> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве ликерных конфет</li> <li>- Выявление брака и причин его возникновения при производстве шоколадной пасты</li> <li>- Дефекты при производстве грильяжных конфет</li> <li>- Упаковка шоколада и шоколадных изделий</li> <li>- Изучение хранения и транспортировки шоколада и шоколадных изделий</li> <li>- Оформление и защита отчетов по производственной практике</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	--	---

<p>ПК 4.1. Изготавливать мармелад. ПК 4.2. Изготавливать пастилу. ПК 4.3. Изготавливать зефир.</p>	<p>ПМ.04 Изготовление мармеладопастильных изделий</p>	<p>288</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж промышленной санитарии, соблюдение техники безопасности на производстве.</li> <li>- Инструктаж по охране труда, заполнение документов, оформление пропусков.</li> <li>- Правила приемки сырья для производства мармелада.</li> <li>- Оценка качества сырья для производства мармелада.</li> <li>- Анализы производимые при приемке сырья для производства мармелада.</li> <li>- Хранение сырья для производства мармелада.</li> <li>- Техника безопасности при эксплуатации основных видов оборудования для производства мармелада.</li> <li>- Освоение технологических процессов при производстве мармелада</li> <li>- Правила приемки сырья для производства мармелада.</li> <li>- Оценка качества сырья для производства мармелада.</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом студнеобразования мармелада</li> <li>- Наблюдение и контроль</li> </ul>
--	---	------------	--

		<p>за технологическим процессом подготовки сырья к производству.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом приготовления рецептурной фруктово-сахарной смеси.</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом уваривания мармеладной массы.</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом темперирования мармеладной массы</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическими процессами формования и выстойки мармеладных изделий. Наблюдение и контроль за технологическим процессом сушки мармелада.</li> <li>- Наблюдение и контроль за технологическими процессами расфасовки и упаковки мармелада.</li> <li>- Правила и основы эксплуатации агрегата для формования брикетов пластового мармелада.</li> <li>- Правила и основы эксплуатации поточно-механизированной линии для производства фруктово-ягодного формового мармелада.</li> <li>- Правила и основы эксплуатации механизированной поточной линии</li></ul>
--	--	--

			<p>производства мармелада “Апельсиновые и лимонные дольки”</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Правила и основы эксплуатации поточно-механизированной линии производства желейного мармелада.</li><li>- Анализы производимые при приемке сырья для производства пастилы.</li><li>- Хранение сырья для производства пастилы.</li><li>- Техника безопасности при эксплуатации основных видов оборудования для производства пастилы.</li><li>- Освоение технологических процессов при производстве пастилы.</li><li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом варки АСПС при производстве пастилы</li><li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом сбивания пастильной массы при производстве пастилы.</li><li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом составления сахаро-яблочной смеси при производстве пастилы.</li><li>- Наблюдение и контроль за технологическим процессом формования пастильных изделий</li><li>- Наблюдение и контроль</li></ul>
--	--	--	--

		<p>за технологическими процессами упаковки, маркировки пастильных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила приемки сырья для производства зефира.</li> <li>- Оценка качества сырья для производства зефира.</li> <li>- Анализы производимые при приемке сырья для производства зефира.</li> <li>- Хранение сырья для производства зефира.</li> <li>- Техника безопасности при эксплуатации основных видов оборудования для производства зефира.</li> <li>- Освоение технологических процессов при производстве зефира.</li> <li>- Правила и основы эксплуатации оборудования для непрерывного сбивания зефирной массы под давлением</li> <li>- Правила и основы эксплуатации оборудования для безлотковой разливки пастильной массы</li> <li>- Брак и отходы при производстве мармелада</li> <li>- Брак и отходы при производстве пастилы</li> <li>- Составление отчета. Защита практики.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного</p>
--	--	---

			зачета
<p>ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.</p> <p>ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.</p> <p>ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.</p>	<p>ПМ.05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий</p>	396	<p>- Инструктаж промышленной санитарии, соблюдение техники безопасности на производстве.</p> <p>- Инструктаж по охране труда, заполнение документов, оформление пропусков.</p> <p>- Технологические процессы упаковывания</p> <p>- Технологические процессы расфасовывания</p> <p>- Технологические процессы завертывания</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине 5500 для индивидуальной групповой заправки карамели</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4 для завертывания конфет в конверт</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3 для завертывания конфет в саше</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине МС 1В для завертывания конфет в обтяжку</p> <p>- Наблюдение и контроль</p>



			<p>за процессом на формующе-зарерточной машиной 1200-N</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Наблюдение и контроль за процессом на машине GTP</li><li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине с одним операционным ротором для фасования какао-порошка в картонные пачки</li><li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине AP-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций</li><li>- Наблюдение и контроль за процессом на многопорционном весовом дозаторе</li><li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Машина ЕФ с горизонтальным ротором -</li><li>- Наблюдение и контроль за процессами на машине ЗКЦА с вертикальным ротором для завертывания конфет 26.04Наблюдение и контроль за процессами на машине 1100 для завертывания карамели вперекрутку</li><li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине M1X</li><li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной вертикальной машине M1M</li></ul>
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"><li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине МЗМ</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине МЗG Vario</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине М31S</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине МЗА (МЗAs)</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине М4</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на упаковочной машине М5</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на фасочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на линии фасовки в лоток</li> <li>- Наблюдение и контроль за автоматом упаковочным ТДА 1200-ШБ ВД</li> <li>- Наблюдение и контроль за автоматом упаковочным SUPREMA</li> <li>- Наблюдение и контроль за вертикальным упаковщиком MV 100 Small</li></ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"><li>- Наблюдение и контроль за автоматом ЛИНЕПАК ФЗМ</li> <li>- Наблюдение и контроль за горизонтальной упаковочной машиной «ЛИНЕПАК»</li> <li>- Наблюдение и контроль за вертикальным упаковочным автоматом ECOSPEEDY INCLINABILE (наклоняемый)</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на горизонтальной упаковочной машине MINI от SIGITASPAK</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессами на компактной упаковочной машине MAYA INCLINATA</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на карамелезаверточном автомате ЕУ-4</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на полуавтомате типа ЕФ для заправки карамели и конфет с заделкой концов «в уголок»</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине Линепак ф3м с нижней размоткой</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Линепак ф3м box-motion</li> <li>- Наблюдение и контроль</li></ul>
--	--	--	--

			<p>за процессом на оборудовании Линепак sr 500</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Стикпак str-250</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Stickpack (десять ручьёв)</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак 1006</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак 1006</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак m1</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак twin</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак stark</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом упаковывания какао-порошка</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом фасования какао-порошка</p> <p>- Наблюдение и контроль за процессом упаковывания шоколадных конфет</p> <p>- Наблюдение и контроль</p>
--	--	--	--

			<p>за процессом фасования вафельных заготовок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине вертикальной M1M</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3M</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3G</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3G Vario.</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M31S</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M3A (M3As)</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M4</li> <li>- Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине M5</li> <li>- Составление отчета, защита практики, зачет</li> </ul>
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>936</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Для реализации рабочей программы производственной практики имеется:

- предприятия пищевой промышленности
- частные пекарни, кондитерские в ассортименте которых входит изготовление сахаристых кондитерских изделий;

1.Оборудование:

Имеющееся на месте проведения практики

3. Средства обучения:

- рецептуры
- технологические инструкции

Основные источники:

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. /Т.К. Алект, З.Н. Пашук.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 560с.: ил.
  2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия/ Б.У. Минифай; перевод с англ. По общ. Науч. Ред. Т.В. Савенковой.- СПб.: Профессия, 2016.-81б., ил.- (Серия: Научные основы и технологии).
  3. Технология приготовления кондитерских изделий /Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.- СПб.: Вища школа, 2003.- 200с.: ил.
- Дополнительные источники:
1. <https://www.razum.ru/> Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. - Технология производства сахарных кондитерских изделий.

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать конфетные массы;</li> <li>- формовать корпуса конфет;</li> <li>- изготавливать корпуса драже;</li> <li>- обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;</li> <li>- устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже;</li> <li>- обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже;</li> </ul>	Дифференциальный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать леденцовую карамель;</li> <li>- изготавливать карамель с начинками;</li> <li>- изготавливать халву;</li> <li>- выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы;</li> <li>- обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы;</li> </ul>	Дифференциальный зачет
<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить шоколадные массы;</li> <li>- изготавливать шоколадные изделия;</li> <li>- устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий;</li> <li>- изготавливать глазурь и шоколадную пасту;</li> <li>- обслуживать оборудование для изготовления шоколада;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада;</li> </ul>	Дифференциальный зачет

<ul style="list-style-type: none"> <li>-изготавливать мармелад; -изготавливать пастилу;</li> <li>-изготавливать зефир;</li> <li>-обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий;</li> <li>-выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо- пастильных изделий;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий;</li> </ul>	<p>Дифференциальный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-завертывать кондитерские изделия;</li> <li>-расфасовывать кондитерские изделия;</li> <li>-упаковывать кондитерские изделия;</li> <li>-выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</li> <li>-устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</li> <li>-обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;</li> </ul>	<p>Дифференциальный зачет</p>