

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В  
СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ  
ДОКУМЕНТАЦИЕЙ  
для профессии  
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья  
(Направление подготовки – Кондитер сахаристых изделий)**

г. Новосибирск, 2025 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 11.11.2022г. № 973.

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

Составитель Ликаева Наталья Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальностям 19.02.03, 19.02.11

Протокол №1 от « 29 » августа 2025 г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / В.С. Шакирова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                     | стр. |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ              | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  | 6    |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ         | 10   |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ   | 17   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 19   |

# **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 по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является создание условий для совершенствования профессиональных умений, закрепления знаний и практического опыта, необходимых общих и профессиональных компетенций по профессии.

Задачи практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности/профессии,
- развитие общих и профессиональных компетенций через освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

## **1.3 Требования к результатам освоения производственной практики**

| Виды профессиональной деятельности                                                                             | Требования к умениям                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в | Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| соответствии с эксплуатационной документацией | технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                               | Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |
|                                               | Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки                                                                                                                             |
|                                               | Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией                |

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Всего - 216 часов,

в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01 – 216 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является

- совершенствование обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

- сформированность личных результатов воспитания,

- сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

### Профессиональные компетенции

| Код     | Наименование результата освоения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. | Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.                                                    |
| ПК 1.2. | Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |
| ПК 1.3. | Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.                                                                                                                             |
| ПК 1.4. | Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Общие компетенции

| Код   | Наименование результата освоения практики                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                                                      |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.                                                                                                                                                                        |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.                                              |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                                                                                 |
| ОК 06 | Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.                                                                                 |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                   |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики                                                                                        | Содержание практических занятий |                                                                                                                                                                                                 | Объем часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                                  | 2                               |                                                                                                                                                                                                 | 3           | 4                |
| ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией |                                 |                                                                                                                                                                                                 | 216         | 2                |
| Виды работ: Производственная практика                                                                                                                              |                                 |                                                                                                                                                                                                 |             |                  |
| Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности на предприятии                                                                   | Содержание                      |                                                                                                                                                                                                 | 6           |                  |
|                                                                                                                                                                    | 1                               | -Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ;<br>-Прослушивание инструктажа «Санитарно-гигиенические нормы»;<br>-Прослушивание инструктажа Техника безопасности при работе |             |                  |
| Тема 1.2 Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине                                                                                                  | Содержание                      |                                                                                                                                                                                                 | 6           |                  |
|                                                                                                                                                                    | 2                               | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей                                                                                                                                     |             |                  |
| Тема 1.3 Наблюдение и контроль за процессом на заверточной машине                                                                                                  | Содержание                      |                                                                                                                                                                                                 | 6           | 2                |
|                                                                                                                                                                    | 3                               | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей                                                                                                                                     |             |                  |
| Тема 1.4 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства зефира                                                                                           | Содержание                      |                                                                                                                                                                                                 | 6           | 2                |
|                                                                                                                                                                    | 4                               | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей                                                                                                                                     |             |                  |
| Тема 1.5 Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М31S                                                                                             | Содержание                      |                                                                                                                                                                                                 | 6           | 2                |
|                                                                                                                                                                    | 5                               | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей                                                                                                                                     |             |                  |
| Тема 1.6 Наблюдение и                                                                                                                                              | Содержание                      |                                                                                                                                                                                                 |             |                  |

|                                                                                                |            |                                                             |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|---|---|
| контроль за процессом на линии производства мармелада                                          | 6          | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей | 6 | 2 |
| Тема 1.7 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства шоколада                     | Содержание |                                                             | 6 |   |
|                                                                                                | 7          | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.8 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства шоколадных плиток с начинкой | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                | 8          | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.9 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства полых шоколадных фигур       | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                | 9          | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.10 Наблюдение и контроль за процессами на оборудовании для производства драже           | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                | 10         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.11 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства конфет сбивных              | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                | 11         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.12 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства карамели с начинкой         | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                | 12         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.13 Наблюдение и контроль за процессом фасования какао-порошка                           | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                | 13         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   | 2 |

|                                                                                                          |            |                                                             |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|---|---|
| Тема 1.14 Наблюдение и контроль за процессом ППАковывания какао-порошка                                  | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 14         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.15 Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак stark                                | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 15         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.16 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства карамели леденцовой                   | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 16         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.17 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы тахинной                       | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 17         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.18 Наблюдение и контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрППких изделий | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 18         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.19 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы подсолнечной                   | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 19         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.20 Наблюдение и контроль на линии производства карамели мягкой                                    | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                                          | 20         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.21 Наблюдение и                                                                                   | Содержание |                                                             | 6 | 2 |

|                                                                                             |            |                                                             |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|---|---|
| контроль на линии<br>производства карамели с<br>переслоеной начинкой                        | 21         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.22 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства маршмелоу                       | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 22         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.23 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства ириса<br>тираженного            | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 23         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.24 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства ириса литого                    | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 24         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.25 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства нуги                            | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 25         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.26 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства драже ядрового                  | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 26         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.27 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства ликерных<br>конфет              | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 27         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.28 Наблюдение и<br>контроль за процессом на<br>линии производства<br>желейных конфет | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 28         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.29 Наблюдение и<br>контроль на линии<br>производства помадных<br>конфет              | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                             | 29         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |

|                                                                                  |            |                                                             |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|---|---|
| Тема 1.30 Наблюдение и контроль на линии производства конфет на вафельной основе | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 30         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.31 Наблюдение и контроль на линии производства марципановых масс          | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 31         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.32 Наблюдение и контроль на линии производства грильяжных конфет          | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 32         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.33 Наблюдение и контроль на линии производства пралиновых конфет          | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 33         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.34 Наблюдение и контроль на линии производства конфет с начинкой          | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 34         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.35 Наблюдение и контроль на линии производства молочных конфет            | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 35         | Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей |   |   |
| Тема 1.36 Защита практики. Зачет.                                                | Содержание |                                                             | 6 | 2 |
|                                                                                  | 36         | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |   |   |

### 3.2. Содержание производственной практики

| Код | Наименования | Количество | Виды работ | Содержание практических занятий | Количество |
|-----|--------------|------------|------------|---------------------------------|------------|
|-----|--------------|------------|------------|---------------------------------|------------|

| компетенций<br>и личностных<br>результатов         | професси<br>ональных<br>модулей                                                                                                                                                                                                                | часов<br>по ПМ |    |                                                                                                  | часов |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ПК 1.1-<br>ПК 1.4<br>ЛР 1- ЛР 17<br><br>ОК 1- ОК 9 | ПМ.01<br>Техничес<br>кое<br>обслужив<br>ание<br>технологи<br>ческого<br>оборудов<br>ания<br>производс<br>тва<br>продукто<br>в питания<br>из<br>раститель<br>ного<br>сырья в<br>соответст<br>вии с<br>эксплуата<br>ционной<br>документ<br>ацией | 216            | ПП | Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности на предприятие | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.2 Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине                                | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.3 Наблюдение и контроль за процессом на заверточной машине                                | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.4 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства зефира                         | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.5 Наблюдение и контроль за процессом на упаковочной машине М31S                           | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.6 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства мармелада                      | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.7 Наблюдение и контроль за процессом на на линии производства шоколада                    | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.8 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства шоколадных плиток с начинкой   | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.9 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства полых шоколадных фигур         | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.10 Наблюдение и контроль за процессами на оборудовании для производства драже             | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.11 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства конфет сбивных                | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.12 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства карамели с начинкой           | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.13 Наблюдение и контроль за процессом фасования какао-порошка                             | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.14 Наблюдение и контроль за процессом ППакования какао-порошка                            | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.15 Наблюдение и контроль за процессом на оборудовании Питпак stark                        | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.16 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства карамели леденцовой           | 6     |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                |    | Тема 1.17 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы                        | 6     |

|  |  |  |                                                                                                            |   |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  | тахинной                                                                                                   |   |
|  |  |  | Тема 1.18 Наблюдение и контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрустящих изделий | 6 |
|  |  |  | Тема 1.19 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы подсолнечной                     | 6 |
|  |  |  | Тема 1.20 Наблюдение и контроль на линии производства карамели мягкой                                      | 6 |
|  |  |  | Тема 1.21 Наблюдение и контроль на линии производства карамели с переслойной начинкой                      | 6 |
|  |  |  | Тема 1.22 Наблюдение и контроль на линии производства маршмеллоу                                           | 6 |
|  |  |  | Тема 1.23 Наблюдение и контроль на линии производства ириса тираженного                                    | 6 |
|  |  |  | Тема 1.24 Наблюдение и контроль на линии производства ириса литого                                         | 6 |
|  |  |  | Тема 1.25 Наблюдение и контроль на линии производства нуги                                                 | 6 |
|  |  |  | Тема 1.26 Наблюдение и контроль на линии производства драже ядрового                                       | 6 |
|  |  |  | Тема 1.27 Наблюдение и контроль на линии производства ликерных конфет                                      | 6 |
|  |  |  | Тема 1.28 Наблюдение и контроль за процессом на линии производства желейных конфет                         | 6 |
|  |  |  | Тема 1.29 Наблюдение и контроль на линии производства помадных конфет                                      | 6 |
|  |  |  | Тема 1.30 Наблюдение и контроль на линии производства конфет на вафельной основе                           | 6 |
|  |  |  | Тема 1.31 Наблюдение и контроль на линии производства марципановых масс                                    | 6 |
|  |  |  | Тема 1.32 Наблюдение и контроль на линии производства грильяжных конфет                                    | 6 |

|  |  |  |  |                                                                                                  |   |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |  |  | Тема 1.33 Наблюдение и контроль на линии производства пралиновых конфет                          | 6 |
|  |  |  |  | Тема 1.34 Наблюдение и контроль на линии производства конфет с начинкой                          | 6 |
|  |  |  |  | Тема 1.35 Наблюдение и контроль на линии производства молочных конфет                            | 6 |
|  |  |  |  | Тема 1.36 Защита практики. Зачет.<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачёта.

По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1.</b> Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.                                                    | Практическая работа<br>Дифференцированный зачёт       |
| <b>ПК 1.2.</b> Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | Практическая работа<br>Дифференцированный зачёт       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 1.3.</b> Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>                                                                                                                | <p>Практическая работа<br/>Дифференцированный зачёт</p> |
| <p><b>ПК 1.4.</b> Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> | <p>Практическая работа<br/>Дифференцированный зачёт</p> |

| <p><b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b></p>                                                                                                                                              | <p><b>Основные показатели<br/>оценки результата</b></p>                                                                                                                                                                 | <p><b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b></p>                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 01<br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>                                                                                      | <p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности.</p>                                                                                                                | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>                               | <p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>                                     | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |
| <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в</p> | <p>Готовность:<br/>- анализировать выполнение рабочего задания,<br/>- осуществлять оценку собственной деятельности,<br/>- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях,<br/>- нести ответственность за</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| различных жизненных ситуациях.                                                                                                                                                                                                                                             | результаты своей работы.                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                              |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.                                                                                                                                                                                                      | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)                                              | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                                                                               | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами                                                                                                                                                                                       | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,                                                                                                                                                                                                        | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение,                                                                                                                                                                                      | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий;                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                             | применять знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях. | заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе                                                                                           |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья.                                           | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                             | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках           | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| Результаты обучения<br>(освоенные умения в рамках ВПД)                                                                                                       | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией | Практическая работа                                                                                                                                       |
| Дифференцированный зачёт                                                                                                                                     | Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей Производственной практики. |