

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ
ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ В
СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМ
по 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 19.01.18 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	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

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 формирования профессиональных умений, закрепления знаний и практического опыта, необходимых общих и профессиональных компетенций по профессии

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.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

- Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.

- Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.

- Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

- Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 144 часов,

в том числе:

В рамках освоения ПМ. 02 – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.
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.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям			144	2
Виды работ: Производственная практика				
Тема 1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности.	Содержание		6	
	1	-Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ; -Прослушивание инструктажа «Санитарно-гигиенические нормы»; -Прослушивание инструктажа Техника безопасности при работе		
Тема 2. Экскурсия по предприятию.	Содержание		6	2
	2	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 3. Наблюдение за технологическим процессом производства карамели на палочке.	Содержание			
	3	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей	6	2
Тема 4. Наблюдение за	Содержание			

технологическим процессом производства карамели с начинкой.	4	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей	6	2
Тема 5. Наблюдение за технологическим процессом производства леденцовых конфет.	Содержание		6	2
	5	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 6. Наблюдение за процессом завертывания, упаковывания и расфасовывания карамели с начинкой	Содержание		6	2
	6	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 7. Наблюдение за технологическим процессом производства карамели	Содержание		6	
	7	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 8. Наблюдение за технологическим процессом производства халвы ореховой	Содержание		6	2
	8	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 9. Наблюдение и контроль за технологическими процессами проминки и вытягивания карамели.	Содержание		6	2
	9	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		

Тема 10. Наблюдение и контроль за выполнением лабораторных анализов при производстве халвы арахисовой.	Содержание		6	2
	10	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 11. Наблюдение и контроль во время запуска на холостом ходу оборудования для халвы и карамели.	Содержание		6	2
	11	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 12. Контроль и наблюдение за изготовлением халвы тахинной.	Содержание		6	2
	12	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 13. Наблюдение и контроль за технологическим процессом изготовления халвы на основе масличных семян.	Содержание		6	2
	13	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 14 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы тахинной	Содержание		6	2
	14	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 15 Наблюдение и	Содержание		6	2

контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий	15	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 16 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы подсолнечной	Содержание		6	2
	16	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 17 Наблюдение и контроль на линии производства карамели мягкой	Содержание		6	2
	17	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 18 Наблюдение и контроль на линии производства карамели с переслоеной начинкой	Содержание		6	2
	18	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 19 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы подсолнечной	Содержание		6	2
	19	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 20 Наблюдение и	Содержание		6	2

контроль на линии производства нуги	20	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 21 Наблюдение и контроль на линии производства драже ядрового	Содержание		6	2
	21	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 22 Наблюдение и контроль на линии производства ириса литого	Содержание		6	2
	22	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 23 Наблюдение и контроль на линии производства ириса тираженного	Содержание		6	2
	23	Наблюдение, контроль, ведение журнала, фиксация показателей		
Тема 24 Защита практики. Зачет.	Содержание		6	2
	24	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3.2. Содержание производственной практики

Код компетенций и личностных результатов	наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Виды работ	Количество часов по темам
ПК 2.1- ПК 2.4 ОК 1- ОК 9	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям	144	ПП	Тема 1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности.	6
				Тема 2. Экскурсия по предприятию.	6
				Тема 3. Наблюдение за технологическим процессом производства карамели на палочке.	6
				Тема 4. Наблюдение за технологическим процессом производства карамели с начинкой.	6
				Тема 5. Наблюдение за технологическим процессом производства леденцовых конфет.	6
				Тема 6. Наблюдение за процессом завертывания, упаковывания и расфасовывания карамели с начинкой.	6
				Тема 7. Наблюдение за технологическим процессом производства карамели.	6
				Тема 8. Наблюдение за технологическим процессом производства халвы ореховой	6
				Тема 9. Наблюдение и контроль за технологическими процессами проминки и вытягивания карамели.	6
				Тема 10. Наблюдение и контроль за выполнением лабораторных анализов при производстве халвы арахисовой.	6
				Тема 11. Наблюдение и контроль во время запуска на холостом ходу оборудования для халвы и карамели.	6
				Тема 12. Контроль и наблюдение за изготовлением халвы тахинной.	6

				Тема 13. Наблюдение и контроль за технологическим процессом изготовления халвы на основе масличных семян. упаковки.	6
				Тема 14 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы тахинной	6
				Тема 15 Наблюдение и контроль за процессами на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий	6
				Тема 16 Наблюдение и контроль за процессами на линии производства халвы подсолнечной	6
				Тема 17 Наблюдение и контроль на линии производства карамели мягкой	6
				Тема 18 Наблюдение и контроль на линии производства карамели с переслойной начинкой	6
				Тема 19 Наблюдение и контроль на линии производства маршмеллоу	6
				Тема.20 Наблюдение и контроль на линии производства нуги	6
				Тема 21 Наблюдение и контроль на линии производства драже ядрового	6
				Тема 22 Наблюдение и контроль на линии производства ириса литого	6
				Тема 23 Наблюдение и контроль на линии производства ириса тиражного	6
				Тема 24 Защита практики. Зачет. 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 концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

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 (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.	Практическая работа Дифференцированный зачёт
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.	
ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании	

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

устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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	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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.		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 (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям	Практическая работа
Дифференцированный зачёт	Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей производственной практики.