

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.02 Выполнение технологических операций производства
кондитерских сахаристых изделий в соответствии с
технологическими инструкциям**

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 _____ /Лазарь А.О./

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

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

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является создание условий для формирования профессиональных знаний и умений, закрепления практического опыта, овладения необходимыми общими и профессиональными компетенциями по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачи учебной 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 учебной практики

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям
Выполнение технологических операций	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых

производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

36 часов

Всего - 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 02- 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности/профессии.

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.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональн ых модулей	Количе ство часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	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	36	УП	Тема 2.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности	6
				Тема 2.2 Приготовление пашмака	6
				Тема 2.3 Приготовление халвы из грецких орехов. Органолептические свойства	6
				Тема 2.4 Приготовление халвы тахинной	6
				Тема 2,5 Приготовление леденцовой карамели. Вытягивание карамельной массы.	6
				Тема 2.6 Защита практики. Зачет. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциям			36	2
Виды работ: Учебная практика				
Тема 2.1 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 на учебных занятиях»		
Тема 2.2 Приготовление пашмака	Содержание		6	2
	1	- расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для приготовления КМ -обработка карамельной массы		
Тема 2.3 Приготовление халвы из грецких орехов. Органолептические свойства	Содержание		6	2
	1	- расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для приготовления халвы. - приготовление белковых масс,		

		- приготовление сбивных масс, -вымешивание халвы, -фасовка - упаковывание готового продукта.		
Тема 2.4 Приготовление халвы тахинной	Содержание		6	2
	1	- взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления, - определение готовности; - использование и регулировка оборудования для приготовления. -приготовление рецептурной смеси, - приготовление агаропаточного сиропа, - приготовление сбивной массы, -формование		
Тема 2.5 Приготовление леденцовой карамели. Вытягивание карамельной массы.	Содержание		6	2
	1	- расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для приготовления КМ - отливка и формование карамельных масс (вытягивание) - упаковывание готового продукта - оценивание качества сырья по органолептическим показателям,		
Тема 2.6 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Содержание		6	2
	1	Зачет. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики требует наличия кабинета: учебная пекарня для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Учебная пекарня	Оборудование: Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестозакаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлеборезка-2 Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроемкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15
-----------------	---

	Дражировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1 28 Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецепты.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности

которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

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 инструкциями	ПК 2.1- ПК 2.4, ОК 1-ОК 9 Практическая работа Дифференцированный зачёт