

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства  
продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной  
документацией

---

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания

---

из растительного сырья

---

наименование квалификации

Аппаратчик-оператор (3 разряд)

---

уровень подготовки

базовый

---

форма обучения

очная

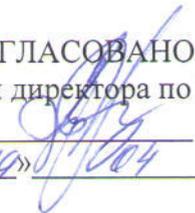
---

г. Набережные Челны

2023

СОГЛАСОВАНО

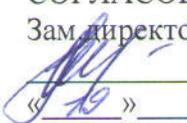
Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

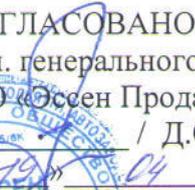
 Л.А. Шарафутдинова

« 19 » 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. генерального директора

АО «Эссен Продакшн АГ»

 / Д.С. Жирнов

« 19 » 04 2023 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Разработчики:

Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога  
Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»  
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	13

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

*код и наименование профессионального модуля*

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по профессиональному модулю является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида деятельности (ВД) Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональных компетенций
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 производить 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

## 1.2 Цели и задачи практики по профессиональному модулю:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной и производственной практики по профессиональному модулю должен

### Иметь практический опыт

ПО1. Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПО2. Проверки исправности 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;

ПО3. Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

ПО4. Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

**Знать:**

З 1. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

З 2. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

З 3. Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

**Уметь:**

У 1. Визуально оценивать 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;

У 2. Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки

У 3. Механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

У 4. Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения учебной и производственной практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися указанным видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01.	Выбирать способ решения задачи профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК03.	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;
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и

	культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологический линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
ПК 1.2.	Выполнять технологические операций 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 производить 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;

Вид работы практической подготовки		Объем часов
Учебная практика		72
Производственная практика		36
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 01 Изготовление конфет, драже

*код и наименование профессионального модуля*

### 2.1 Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	Ознакомление с предприятием практики (АО «Эссен Продакшн АГ»)	7 <sup>12</sup>	ПК 1.1., ПК1.3, ПК1.4 ОК 01-ОК02, ОК04, ОК09	Ознакомление с предприятием. Экскурсия по технологическим линиям и знакомство с ассортиментом производства	Описать в рабочих записях характеристику предприятия
2	Подготовка к работе и содержание рабочих мест на автоматизированных технологических линиях производства кондитерской продукции	7 <sup>12</sup>		Выполнения алгоритма подготовки рабочего места на автоматизированных технологических линиях производства кондитерской продукции в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности и электробезопасности	Описать в рабочих записях дневника: – подготовку рабочего места;  – виды инструктажей проводимых на предприятии.
3	Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности на кондитерском производстве	7 <sup>12</sup>		Ознакомление с требованиями охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности на кондитерском производстве	
4	Принцип работы модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью	7 <sup>12</sup>		Изучение принципа работы модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью. Обучение приемам работы	Описать в рабочих записях дневника принцип работы
5	Проверка исправности модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью в соответствии с эксплуатационной документацией	7 <sup>12</sup>		Изучение алгоритма проверки исправности модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью. Обучение приемам работы	Описать в рабочих записях дневника алгоритм
6	Принцип работы варочной системы	7 <sup>12</sup>		Изучение алгоритма работы исправности	

	приготовления сиропов и фруктовых начинок			варочной системы. Обучение приемам работы	
7	Проверка исправности варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок	7 <sup>12</sup>	ПК 1.1., ПК1.3, ПК1.4 ОК 01-ОК02, ОК04, ОК09	Изучение алгоритма проверки исправности варочной системы. Обучение приемам работы	Описать в рабочих записях дневника алгоритм
8	Принцип работы лабораторной варочной установки непрерывного действия для растворения кристаллов под давлением.	7 <sup>12</sup>		Изучение алгоритма работы лабораторной варочной установки для изготовления жележных изделий на базе желатина, агар-агара, гумми арабикум, пектина, крахмала, каррагинана Обучение приемам работы	Описать в рабочих записях дневника алгоритм
9	Принцип работы temperирующих машин для шоколада	7 <sup>12</sup>		Изучение алгоритма работы temperирующих машин для шоколада Обучение приемам работы	Описать в рабочих записях дневника алгоритм
10	Санитарная обработка механизмов деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	5 <sup>12</sup>		Выполнения санитарной обработки механизмов деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями производственной санитарии	Описать в рабочих записях дневника алгоритм
	Дифференцированный зачет	2			Защита дневников
	Итого	72			

## 2.2 Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	Вводное занятие АО «Эссен Продакшн АГ». Знакомство с производством. Инструктаж по организации рабочего места, изучение технологического процесса, документации. Безопасные приёмы работы на рабочем месте	7 <sup>12</sup>	ПК1.1- _ ПК1.4 ОК01- ОК05, ОК 07, ОК09	Инструктаж по технике безопасности вводный, первичный на рабочем месте. Участие в процессе подготовки рабочего места при работе на производстве. Знание в алгоритме оказание первой помощи пострадавшим и самопомощь при травмах	Выполнение отчета раздел «ВВЕДЕНИЕ» Дать характеристику предприятия: название, форма собственности, месторасположение, товарный знак (логотип), перечислить виды производственных линий фабрики
2	Отработка навыков работы на просеивающей машины, на весовой станции «Autograv»	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, отработка навыков работы на просеивающей станции для абразивных продуктов, контроль показателей оптимальных параметров, устранение неисправностей в работе технологического оборудования, санитарная обработка	Выполнение отчета РАЗДЕЛ 1 Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности на кондитерском производстве  1.1 Виды инструктажей проводимых на предприятии и их характеристика(приложить фото плана эвакуации)
3	Отработка навыков работы на варочном аппарате «Carastar»; работы на машине отливочной	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, отработка навыков работы на весовой станции, контроль показателей	Выполнение отчета 1.2 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и

				оптимальных параметров, устранение неисправностей в работе технологического оборудования, санитарная обработка	сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
4	Отработка навыков работы на отсадочной машине	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль показателей оптимальных параметров, отработка навыков работы на варочном аппарате, устранение неисправностей в работе технологического оборудования, санитарная обработка	Составление таблицы «Характерных неполадок в работе оборудования при производстве кондитерской продукции» выполняется по вариантам (первая буква фамилии): А-Л – варочный аппарат; М-Я – отсадочная машина «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» «ПРИЛОЖЕНИЯ»
5	Принцип работы упаковочной машины для индивидуальной групповой заправки карамели.	5 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль показателей оптимальных параметров, отработка навыков работы на упаковочной машине, устранение неисправностей в работе технологического оборудования, санитарная обработка	
	Дифференцированный зачет	2			Защита отчетов
	Итого	36			

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

а) базы практики:

Базой практики является производственные линии АО «Эссен Продакшн АГ», на основании заключенного договора.

б) Реализация программы практики по профессиональному модулю требует наличия кабинета обучения «Сырья и материалов и кондитерском производстве», «Кондитерской сахаристой продукции».

в) Оборудование кабинета:

- Диссудор для приготовления сиропов.
- Варочные котлы для приготовления сиропов.
- Змеевиково-варочная колонка для уваривания сиропов.
- Помадосбивальная машина для получения помады. ШАЕ
- Температурующая машины
- Отливочные машины для формования масс отливкой.
- Электроплита для расплава сахара.
- Горизонтальные и вертикальные сбивальные машины.
- Меланжер для измельчения и смешивания масс.
- 5-ти валковая мельница для тонкого измельчения масс.
- Дисковая машина для разрезания грильяжа.
- Струннорезательные машины для разрезания пластов.
- Размазная каретка для получения пластов.
- Выпрессовывающая машина для получения жгутов.
- Отсадочная машина для отсадки куполообразных корпусов конфет .
- Глазировочная машина
- Охлаждающее оборудование
- Гильотинный нож
- Температурующие сборники
- Насосы для перекачивания конфетных масс
- Дrajировачный барабан
- Барабан для глянцеваания
- Саморасклад.
- Просеивающее оборудование
- Размольное оборудование

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**а) основные источники:**

1) Драгилев А.И., Хромеенков В.М. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - 5-е изд., стер. – СПб: Лань, 2020.- 432с.

2) Володина, Т.М. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник Издательский центр «Академия», 2017.

3) Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образоввния/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.– 480 с.

4) Скобельская З., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий учебное пособие для СПО–4-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021. –428 с.

5) Скобельская З.Г.Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур.: учебное пособие для СПО 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021. – 84с.

б) Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2019. – 570 с.

**б) дополнительная литература**

1) Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник Издательский центр «Академия», 2017.

2) Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.-М.:ДеЛи плюс,2011.-560с. ISBN 9785905170089

**в) программное обеспечение**

1) Методические указания по оформлению отчета о научно-исследовательской работе (структура и правила оформления) для обучающихся факультета среднего профессионального образования по направлениям подготовки: 19.01.04 Пекарь, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.17 Повар, кондитер, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 38.02.04 Коммерция (по отраслям), 43.01.01 Официант, бармен, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / Авт. составитель: Н.В. Панкова, Е.В. Табарова, Л.А. Шарафутдинова, Ю.В. Калганова - Набережные Челны: НТТ, 2020. 46с.

3) <http://www.edic.ru> Электронные словари

4) [HTTP://EDA – SERVER.RU/COOK – BOOK/OSNOVNYE/RAZNOE/](http://EDA-SERVER.RU/COOK-BOOK/OSNOVNYE/RAZNOE/)

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**Контроль и оценка** результатов освоения практики по профессиональному модулю осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Учебная практика</b>		
ПК 1.1., ПК1.3, ПК1.4 ОК 01-ОК02, ОК04, ОК09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>– учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>– проверка результатов выполнения работ по получаемой профессии; проверка дневника (приложения к дневнику).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Производственная практика</b>		
ПК1.1- ПК1.4 ОК01-ОК05, ОК 07, ОК09	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>– учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>– проверка результатов выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>– проверка своевременного заполнения дневника (приложения);</li> <li>– проверка отчета.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

---

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов  

---

питания из растительного сырья

наименование квалификации

---

Аппаратчик-оператор (3 разряд)

уровень подготовки

---

базовый

форма обучения

---

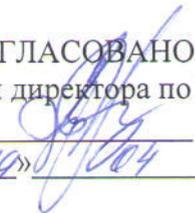
очная

г. Набережные Челны

2023

СОГЛАСОВАНО

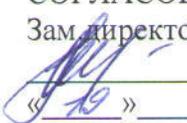
Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

«19» 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

 Л.А. Шарафутдинова

«19» 04 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. генерального директора

АО «Эссен Продакшн АГ»

 / Д.С. Жирнов

«19» 04 2023 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Разработчики:

Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога  
Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»  
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей квал. категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	18

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

*код и наименование профессионального модуля*

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по профессиональному модулю является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида деятельности (ВД) Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональных компетенций
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

## 1.2 Цели и задачи практики по профессиональному модулю:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной и производственной практики по профессиональному модулю должен

### Иметь практический опыт

ПО1. Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров 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;

ПО2. Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий;

ПО3. Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий;

ПО4. Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;

ПО5. Маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании

### Знать:

З 1. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 2. Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий;

3 3. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 4. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий;

3 5. Правила маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий;

3 6. Стадии технологического процесса и правила упаковки (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

**Уметь:**

У 1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

У 2. Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

У 3. Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях;

У 4. Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции;

У 5. Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании

Результатом освоения учебной и производственной практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися указанным видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Выбирать способ решения задачи профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
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

Вид работы		Объем часов
Учебная практика		144
Производственная практика		216
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

*код и наименование профессионального модуля*

### 2.1 Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	Приготовление сахарного сиропа различной крепости: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка	7 <sup>12</sup>	ПК 2.1-ПК2.2., ПК2.4 ОК 01-02, ОК04, ОК09  ПО1, ПО2, ПО3 31,32,33,36 У1-У4	Подготовка рабочего места, подготовка сырья, приготовление сахарного сиропа, уваривание сахарного сиропа, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника определение пробы в зависимости от стадий крепости
2	Приготовление помады: сахарной, шоколадной, молочной	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья, приготовление сахарного сиропа, сбивание и охлаждение сиропа. Темперирование помады. Введение вкусовых и ароматических добавок в помадную массу. Томление молочной помады, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологию приготовления. Описать требования к качеству
3	Приготовление фруктовой массы	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, выполнение технологических операций по приготовлению фруктовой массы, охлаждение, уборка рабочего места	
4	Приготовление фруктово-желейной массы	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, выполнение технологических операций по приготовлению фруктово-желейной массы, охлаждение, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
5	Приготовление желейной массы на пектине	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, выполнение технологических операций по приготовлению желейной массы, охлаждение, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
6	Приготовление помадных корпусных	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, выполнение	

	конфет			технологических операций по приготовлению помадных корпусных конфет. Уборка рабочего места	
7	Приготовление молочных корпусных конфет	7 <sup>12</sup>	ПК 2.1- ПК2.2., ПК2.4 ОК 01-02, ОК04, ОК09 ПО1, ПО2, ПО3 31,32,33,36 У1-У4	Подготовка рабочего места, выполнение технологических операций по приготовлению молочных корпусных конфет. Уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
8	Приготовление карамельного сиропа и способы варки карамельного сироп	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, участие в производстве карамельного сиропа, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления карамельного сиропа. Заполнить приложение «Характеристика сырья при производстве карамели»
9	Приготовление начинок: фруктовой, шоколадной	7 <sup>12</sup>		Участие в производстве начинок для карамели, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления начинок
10	Приготовление карамели с начинкой	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, выполнение технологических операций по приготовлению карамели с начинкой, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
11	Приготовление шоколадной массы	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, выполнение технологических операций по приготовлению шоколадной, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
12	Приготовление конфет с молочной начинкой из белой глазури	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья, подготовка сырья, дозировка рецептурной смеси, подготовка инвентаря. Разводка шоколадной массы, конширование шоколадной массы, темперирование шоколадной массы, формование шоколадной массы.	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления

				Изготовление молочной массы. Изготовление конфет. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Уборка рабочего места и инвентаря.	
13	Приготовление конфет с фруктовой начинкой	7 <sup>12</sup>	ПК 2.1-ПК2.2., ПК2.4 ОК 01-02, ОК04, ОК09	Подготовка рабочего места, подготовка сырья, подготовка сырья, дозировка рецептурной смеси, подготовка инвентаря. Разводка шоколадной массы, конширование шоколадной массы, темперирование шоколадной массы, формование шоколадной массы. Изготовление фруктовой массы. Изготовление конфет. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Уборка рабочего места и инвентаря	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
14	Приготовление шоколадных конфет с вафельным наполнителем	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья, подготовка сырья, дозировка рецептурной смеси, подготовка инвентаря. Разводка шоколадной массы, конширование шоколадной массы, темперирование шоколадной массы, формование шоколадной массы.. Изготовление конфет. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Уборка рабочего места и инвентаря	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления
15	Приготовление шоколадных конфет с трюфельной начинкой	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья, подготовка сырья, дозировка рецептурной смеси, подготовка инвентаря. Разводка шоколадной массы, конширование шоколадной массы, темперирование шоколадной массы, формование шоколадной массы.	Описать в рабочих записях дневника технологический процесс приготовления

				Изготовление конфет. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Уборка рабочего места и инвентаря	
16	Фасование по массе и по объему	7 <sup>12</sup>	ПК 2.1- ПК2.2., ПК2.4 ОК 01-02, ОК04, ОК09	Подготовка рабочего места, участие во взвешивании и дозировании сырья, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника алгоритм работы
17	Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак»	7 <sup>12</sup>		Ознакомление с производственным участком по завертыванию кондитерских изделий. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности на производстве. Подготовка рабочего места, завертывание в рулонную парафинированную этикетку, уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника классификацию оберточных упаковочных материалов (стр. 364 Драгилев) В приложении дневника описать виды заверточно-упаковочных материалов, используемых в АО «Эссен Продакшн АГ»
18	Расфасовывание и упаковывание на автоматах «Дабл-твист» «Дойпак», «Шоубокс»	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, участие в расфасовывании и упаковывании на автоматах «Дабл-твист» «Дойпак», «Шоубокс», уборка рабочего места	Описать в рабочих записях дневника алгоритм работы
19	Расфасовывание и упаковывание в пакеты из термоспаивающего целлофана	7 <sup>12</sup>		Участие в расчете расходов материалов для упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий	Описать в рабочих записях алгоритм работы
20	Требование к маркировке сахарной кондитерской продукции	5 <sup>12</sup>		Правила маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий	Описать в рабочих записях дневника требования к маркировке готовой продукции
	Дифференцированный зачет	2			Защита дневников
	Итого	144			

## 2.2 Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	Вводное занятие АО «Эссен Продакшн АГ». Инструктаж по организации рабочего места, изучение технологического процесса, документации. Безопасные приемы работы на рабочем месте	7 <sup>12</sup>	ПК2.1-ПК 2.4 ОК 1-ОК5., ОК07, ОК09  ПО1-ПО5 31-36 У1-У4	Инструктаж по технике безопасности вводный, первичный на рабочем месте. Подготовка рабочего места, подготовка сырья, приготовление сиропов (сахарный, сахаропаточный, инвертный, молочно-карамельный), уборка рабочего места	Выполнение отчета раздел «ВВЕДЕНИЕ» Дать характеристику предприятия: название, товарный знак (логотип), перечислить разновидности конфет и карамели, шоколадных конфет. Описать классификацию карамели в соответствии с ГОСТ 6477-2019 «Карамель. Общие технические условия»
2	Приготовление сиропов на линии КСК	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии КСК с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции санитарная обработка	Выполнение отчета РАЗДЕЛ 1 Технологический процесс конфет и карамели  1.1 Организация работы по производству начинок
3	Приготовление помадных масс на линии КСК	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии КСК с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода	Выполнение отчета 1.3 Организация работы линии по производству конфет

				готовой продукции санитарная обработка	
4	Приготовление рецептурной смеси мягкой карамельной массы варочной установке	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на варочной установке с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции	Выполнение отчета 1.3 Технологическая схема производства карамель  1.4 Требования к качеству кондитерских сахарных изделий. Выполняется по вариантам (первая буква фамилии): А-Л – Карамель; М-Я – Конфеты. (Кузнецов учебник 252, 324) Описать дефекты, возникающие при производстве карамели
5	Приготовление конфетных масс на основе мелкодисперсных компонентов	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на варочной установке с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции	
6	Приготовление полуфабриката «Раствор пектина»	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на турбомиксе с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья, уборка рабочего места	
7	Приготовление жележных масс на линии КСК	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии КСК с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, уборка рабочего места	
8	Приготовление фруктово-жележных масс на линии КСК	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии КСК с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, уборка рабочего места	
9	Приготовление карамели	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства,	

				норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, уборка рабочего места	
10	Формование и структурообразование корпусов конфет отливкой в крахмал на отливочных машинах	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, уборка рабочего места	<p>РАЗДЕЛ 2 Технологический процесс изготовления шоколада и шоколадных изделий</p> <p>2.1. Технологическая схема производства шоколадной массы (шоколадной глазури)</p> <p>2.2 Характеристика процессов темперирования и конширования шоколада</p>
11	Формование размазыванием и резкой корпусов конфет	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, уборка рабочего места	
12	Глазирование корпусов конфет	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, отработка навыков работы на линии с учетом регулирования параметров и режимов технологических операций производства, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, уборка рабочего места	
13	Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак»	7 <sup>12</sup>		Ознакомление с производственным участком по завертыванию кондитерских изделий. Подготовка рабочего места, завертывание в рулонную парафинированную этикетку, уборка рабочего места	
14	Приготовление шоколадной массы	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, фильтрация и темперирование измельченной шоколадной массы	
15	Приготовление конфет с молочной начинкой в корпусе из белой глазури	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
					РАЗДЕЛ 3 Упаковка,

16	Приготовление конфет с шоколадно-молочной начинкой в корпусе из темной глазури	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	маркировка и контроль качества выпускаемой кондитерской продукции  3.1 Классификация и характеристика типов упаковки (согласно ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»)  3.2 Информационная составляющая упаковки выпускаемой кондитерской продукции (приложить в приложение не менее 3 экземпляров и дать характеристику)
17	Приготовление шоколадных формованных конфет	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
18	Приготовление шоколадных комбинированных конфет	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
19	Приготовление конфет с вафельным корпусом, глазированных с обсыпкой	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
20	Приготовление конфет ТМ СНО КО-ТЕ формованные в форме стика	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
21	Приготовление конфет плитка	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
22	Приготовление конфет плитка с наполнителем	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка форм для отсадки шоколадной массы, отсадка, подготовка наполнителя, формовка, глазирование шоколадной глазурью	
23	Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья к производству, участие в технологическом процессе расфасовывания изделий	

24	Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой закрутки карамели	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья к производству, участие в технологическом процессе завертывания различных видов изделий, участвовать в мерах по устранению дефектов	Выполнение отчета раздела «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» «ПРИЛОЖЕНИЯ»
25	Технологический процесс завертывания конфет в конверт на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4	7 <sup>12</sup>			
26	Технологический процесс завертывания конфет в саше на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3	7 <sup>12</sup>			
27	Технологический процесс завертывания конфет в обтяжку на упаковочной машине МС 1В	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, подготовка сырья к производству, участие в технологическом процессе завертывания различных видов изделий, участвовать в мерах по устранению дефектов	
28	Технологический процесс на упаковочной машине АР-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций	7 <sup>12</sup>			
29	Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий	7 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль показателей оптимальных параметров, отработка навыков работы на варочном аппарате, устранение неисправностей в работе технологического оборудования, санитарная обработка	
30	Правила укладки, маркировки сахарной кондитерской продукции.	5 <sup>12</sup>		Подготовка рабочего места, участие в процессе укладки, маркировки сахарной кондитерской продукции. Составление отчет по производственной практики и комплектования приложения	
	Дифференцированный зачет	2		Защита отчетов	
	Итого	216			

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

а) базы практики:

Базой практики является производственные линии АО «Эссен Продакшн АГ», на основании заключенного договора.

б) Реализация программы практики по профессиональному модулю требует наличия кабинета обучения «Сырья и материалов и кондитерском производстве», «Кондитерской сахаристой продукции».

в) Оборудование кабинета:

- Диссудор для приготовления сиропов.
- Варочные котлы для приготовления сиропов.
- Змеевиково-варочная колонка для уваривания сиропов.
- Помадосбивальная машина для получения помады. ШАЕ
- Температурующая машины
- Отливочные машины для формования масс отливкой.
- Электроплита для расплава сахара.
- Горизонтальные и вертикальные сбивальные машины.
- Меланжер для измельчения и смешивания масс.
- 5-ти валковая мельница для тонкого измельчения масс.
- Дисковая машина для разрезания грильяжа.
- Струннорезательные машины для разрезания пластов.
- Размазная каретка для получения пластов.
- Выпрессовывающая машина для получения жгутов.
- Отсадочная машина для отсадки куполообразных корпусов конфет .
- Глазировочная машина
- Охлаждающее оборудование
- Гильотинный нож
- Температурующие сборники
- Насосы для перекачивания конфетных масс
- Дращировачный барабан
- Барабан для глянцеваания
- Саморасклад.
- Просеивающее оборудование
- Размольное оборудование

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**а) основные источники:**

1) Драгилев А.И., Хромеенков В.М. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - 5-е изд., стер. – СПб: Лань, 2020.- 432с.

2) Володина, Т.М. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник Издательский центр «Академия», 2017.

3) Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образоввния/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.– 480 с.

4) Скобельская З., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. –б учебное пособие для СПО–4-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021. –428 с.

5) Скобельская З.Г.Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур.: учебное пособие для СПО – 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021. – 84с.

б) Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2019. – 570 с.

**б) дополнительная литература**

1) Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник Издательский центр «Академия», 2017.

2) Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.-М.:ДеЛи плюс,2011.-560с. ISBN 9785905170089

**в) программное обеспечение**

1) Методические указания по оформлению отчета о научно-исследовательской работе (структура и правила оформления) для обучающихся факультета среднего профессионального образования по направлениям подготовки: 19.01.04 Пекарь, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.17 Повар, кондитер, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 38.02.04 Коммерция (по отраслям), 43.01.01 Официант, бармен, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / Авт. составитель: Н.В. Панкова, Е.В. Табарова, Л.А. Шарафутдинова, Ю.В. Калганова - Набережные Челны: НТТ, 2020. 46с.

3) <http://www.edic.ru> Электронные словари

4) [HTTP://EDA – SERVER.RU/COOK – BOOK/OSNOVNYE/RAZNOE/](http://EDA-SERVER.RU/COOK-BOOK/OSNOVNYE/RAZNOE/)

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**Контроль и оценка** результатов освоения практики по профессиональному модулю осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
<b>Учебная практика</b>		
ПК 2.1-ПК2.2., ПК2.4 ОК 01-02, ОК04, ОК09  ПО1, ПО2, ПО3 31,32,33,36 У1-У4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>– учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>– проверка результатов выполнения работ по получаемой профессии; проверка дневника (приложения к дневнику).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Производственная практика</b>		
ПК2.1-ПК 2.4 ОК 1-ОК5., ОК07, ОК09  ПО1-ПО5 31-36 У1-У4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся;</li> <li>– учет отработки программы каждым обучаемым;</li> <li>– проверка результатов выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>– проверка своевременного заполнения дневника (приложения);</li> <li>– проверка отчета.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>