

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

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции
(по отраслям производства)**

Новосибирск 2021

СОГЛАСОВАНО:
старший мастер
О.Ю. Кончакова
« 01 » 09 2021 г

Программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования 19.01.09 Наладчик оборудования в
производстве пищевой продукции
(по отраслям производства)

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

Разработчики

Матвеев Андрей Федорович, преподаватель

Рекомендована:

Предметно - цикловой комиссией общих гуманитарных и социально-экономических
дисциплин, Профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям
19.02.07, 19.02.08 протокол № 01 от « 01 » 09 2021 г.
председатель Князькова Л.М.

Организацией АО Хлебообъединение Восход

Генеральный директор: С.А. Стельмах

наименование организации, должности, ФИО подписавшего лица, подпись, печать



СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства) в части освоения квалификации наладчик оборудования в производстве пищевой продукции и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности.

2. Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию машин, аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности.

3. Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт действующего оборудования организаций пищевой промышленности.

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована на курсах повышения квалификации, программ повышения квалификации и переподготовки кадров.

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

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

ПМ 01 Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности

- слесарной обработки и ремонта деталей оборудования;
- слесарной обработки и ремонта механизмов.

ПМ 02 Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности

- выполнения монтажа машин, аппаратов и технологических линий;
- выполнения наладки и пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий;

ПМ 03 Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт оборудования организаций пищевой промышленности

- наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности;
- ремонта технологического оборудования;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 1764 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 180 часов;

В рамках освоения ПМ 02- 180 часов;

В рамках освоения ПМ 03 – 1404 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

1. Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности.
2. Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию машин, аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности.
3. Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт действующего оборудования организаций пищевой промышленности.

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Производить слесарную обработку деталей оборудования.
ПК 1.2.	Производить слесарную обработку механизмов оборудования.
ПК 2.1.	Выполнять монтаж машин, аппаратов и технологических линий.
ПК 2.2.	Налаживать и запускать в эксплуатацию технологическое оборудование организаций пищевой промышленности.
ПК 3.1.	Проводить техническое обслуживание оборудования организаций пищевой промышленности.
ПК 3.2.	Выполнять наладку и регулировку оборудования организаций пищевой промышленности.
ПК 3.3.	Проводить ремонт оборудования организаций пищевой промышленности.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. Производить слесарную обработку деталей оборудования. ПК 1.2. Производить слесарную обработку механизмов оборудования.	ПМ.01 Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности	180	1 слесарная обработка и ремонт деталей оборудования; 2 слесарная обработка и ремонт механизмов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
		87	
		87	
		6	
ПК 2.1. Выполнять монтаж машин, аппаратов и технологических линий. ПК 2.2. Налаживать и запускать в эксплуатацию технологическое оборудование организаций пищевой промышленности.	ПМ.02 Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности	180	1 выполнение монтажа машин, аппаратов и технологических линий; 2 выполнение наладки и пуск в эксплуатацию аппаратов и технологических линий; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
		87	
		87	
		6	
ПК 3.1. Проводить техническое обслуживание оборудования организаций пищевой промышленности. ПК 3.2. Выполнять наладку и регулировку оборудования организаций пищевой промышленности. ПК 3.3. Проводить ремонт	ПМ.03 Техническое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт оборудования организаций пищевой промышленности	1404	1 наладка и техническое обслуживание оборудования пищевой промышленности; 2 ремонт технологического оборудования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
		700	
		698	
		6	

оборудования организаций пищевой промышленности.			
ВСЕГО часов		1764	

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 и преподаватели производственного цикла, 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в форме дифференцированно зачета. 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 1.1. Производить слесарную обработку деталей оборудования. ПК 1.2. Производить слесарную обработку механизмов оборудования.	Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая: - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя практики от предприятия
ПК 2.1. Выполнять монтаж машин, аппаратов и технологических линий. ПК 2.2. Налаживать и запускать в эксплуатацию технологическое оборудование организаций пищевой промышленности.	Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая: - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя

	практики от предприятия
<p>ПК 3.1. Проводить техническое обслуживание оборудования организаций пищевой промышленности.</p> <p>ПК 3.2. Выполнять наладку и регулировку оборудования организаций пищевой промышленности.</p> <p>ПК 3.3. Проводить ремонт оборудования организаций пищевой промышленности.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя практики от предприятия