

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

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Специальности среднего профессионального образования

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Новосибирск 2022

СОГЛАСОВАНО:

старший мастер

О.Ю. Кончакова

« 01 » 09 2022 г


Программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальностям среднего профессионального образования 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Разработчики:

Шакирова Валентина Сергеевна, мастер производственного обучения

Рекомендована:

Предметно - цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям 19.01.04,  
19.01.07 и специальности 19.02.03 протокол № 01 от « 1 » 09 2022 г.  
председатель Кабанцова Г.А. 

Организацией:

ООО ТРИЭР – СИБИРЬ

Руководитель технологической службы

А.А. Шлык

название организации, должность, ФИО должностного лица, подпись, печать



## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

# 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- 2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- 3 Производство кондитерских изделий;
- 4 Производство макаронных изделий;
- 5 Организация работы структурного подразделения;
- 6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих.

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:

- 1 ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
- Приемки сырья;
  - Контроля качества поступившего сырья;
  - Ведения процесса хранения сырья;
  - Подготовки сырья к дальнейшей переработке

- 2 ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий:
- контроль качества сырья и готовой продукции
  - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
  - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- 3 ПМ 03 Производство кондитерских изделий
- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
  - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

4 ПМ 04 Производство макаронных изделий

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;

- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

5 ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

- планирования работы структурного подразделения;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

6 ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 648 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 72 часа

В рамках освоения ПМ 02- 72 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 04 – 72 часов

В рамках освоения ПМ 05 – 72 часов

В рамках освоения ПМ 06 – 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих.

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения по специальности</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

<b>Код ЛР</b>	<b>Наименование результата обучения по специальности</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение

	окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности



ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство
ЛР 17	Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1-1.4. ОК 1-9 ЛР 1-17	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	72	- приемка сырья; - контроль качества поступившего сырья; - ведение процесса хранения сырья; - подготовка сырья к дальнейшей переработке;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.1.-2.4. ОК 1-9 ЛР 1-17	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	72	- контроль качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.1.-3.4. ОК 1-9 ЛР 1-17	ПМ.03 Производство кондитерских изделий	216	- контроль качества сырья и готовых кондитерских изделий; - ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; - ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских

			изделий; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.1.-4.3. ОК 1-9 ЛР 1-17	ПМ.04 Производство макаронных изделий	72	- контроль качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; - ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.1.-5.5. ОК 1-9 ЛР 1-17	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	72	- планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих, Пекарь ОК 1-9 ЛР 1-17	ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих, Пекарь	144	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих, Пекарь Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ВСЕГО часов		648	

#### **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 освоение учебной практики.

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

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

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья; ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья. ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	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. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию	Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая: - проверку дневника практики; - оценку устной защиты отчета по практике; - оценку руководителя

технологического оборудования хлебопекарного производства.	практики от предприятия
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверку дневника практики;</li> <li>- оценку устной защиты отчета по практике;</li> <li>- оценку руководителя практики от предприятия</li> </ul>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверку дневника практики;</li> <li>- оценку устной защиты отчета по практике;</li> <li>- оценку руководителя практики от предприятия</li> </ul>
<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Оценка за дифференцированный зачет по практике выставляется как интегральная оценка, включающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверку дневника практики;</li> <li>- оценку устной защиты отчета по практике;</li> <li>- оценку руководителя практики от предприятия</li> </ul>