

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и  
роботизации технологического оборудования и процессов пищевой  
промышленности**

Новосибирск, 2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

**Разработчики:**

Князькова Л.М., преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г. Протокол № \_\_\_\_\_ Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

М.п.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа разработана на основе основании Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 21.04.2022 N 258 (Зарегистрировано в Минюсте России 19 декабря 2022 г. N 71641), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого;

Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников в сфере слесарной обработки, проведение ремонта деталей оборудования, организаций пищевой промышленности без основного (общего) среднего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Учебная практика ПМ 01 – 72 часа;

ПМ 02 – 36 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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 технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

**ПМ.01. Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству**

ПК 1.1. Выполнять такелажные, грузоподъемные, монтажные и слесарно-механические работы на технологическом оборудовании автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

ПК 1.2. Выполнять ремонт и монтаж, а также осуществлять контроль результатов проведения ремонтных и монтажных работ, контрольно-измерительных приборов, установленных на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания

**ПМ.02. Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания**

ПК 2.1. Выполнять операции монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

ПК 2.2. Выполнять операции по техническому обслуживанию, комплексной наладке и регулировке систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания

**Формирование личностных результатов обучения**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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	<b>ЛР 3</b>

и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 13</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 14</b>
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.	<b>ЛР 15</b>
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.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	<b>ЛР 17</b>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический и учебный план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству</b>	<b>72</b>	<b>Практическая</b>	1. Ознакомление с производственной лабораторией.	6
				2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии	6
				3. Виды слесарных работ;	12
				4. Правила выбора и применения инструментов и приспособлений;	12
				5. Назначение мерительных и измерительных инструментов;	12
				6. Приемы выполнения общеслесарных работ;	12
				7. Требования к качеству обработки деталей;	12
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных</b>	<b>36</b>	<b>практическая</b>	Приспособления для установки и крепления заготовок	6

	<b>технологических линий по производству продуктов питания</b>				
				8.Токарные станки	6
				9.Консольно-фрезерные станки	6
				10.Обработка на плоско-шлифовальных станках.	6
				11 Правила выполнения работ при разрезании металла	6
				12.Обработка на поперечно-строгальных станках	6
			<b>всего</b>		<b>108</b>



#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики требует наличия мастерской слесарной и учебной мастерской 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

УП.01.01 Учебная практика	<p><u>Мастерская слесарная.</u> Оборудование: Аптечка производственная (пластиковый шкаф, 30 чел.) -2 Узлы оборудования для пищевой промышленности (для ремонта) – 10 Бородок 8,0 мм -10 Бородок слесарный -14 Диск отрезной -17 Заклёпка вытяж. Ст/ст 3,2х6 мм -200 Заклёпка вытяж. Ст/ст 3,2х8 мм -200 Заклёпочник -1 Зубило -8 Кувалда 2 кг- 1 Линейка металлическая -14 Маска сварщика МС-4 АСФ -2 Метр складной металлический -14 Метчик м12*1,75 мм (комп 2 шт), -11 Метчикодержатель м4 - м16 5 Молоток с деревянной рукояткой, 200 гр -5 Молоток с деревянной рукояткой, 400 гр -5 Молоток-гвоздоёр- 3 Мультиметр -6 Набор для слесарных работ -1 Набор зенковок конических, набор -1 Набор концевых фрез -1 Набор микрометров гладких -7 Набор надфилей -10 Набор напильников, набор -11 Набор развёрток -5 Набор свёрл спиральных -3 Набор токарных резцов по металлу -1 Набор фрез- 1 Набор шаблонов радиусных -14 Ножницы по металлу прямой резак- 5 Ножницы по металлу фигурн резак -2 Ножовка по металлу 300 мм- 5 Очки защитные закрытые- 5 Плашка ручная 9хс м12*1,75 мм,- 11 Плашкодержатель 38 мм -5 Плоскогубцы 200 мм -4 Полотно по металлу 300 мм 30 Рулетка- 13 Сверло по металлу р6м5 10,2 -11 Струбцина G-образная 200 мм,- 5 Съёмник с 3-мя захватами 200 мм -1 Съёмник с 3-мя захватами 350 мм- 1 Тиски слесарные поворотные -14 Угломер 14 Угольник слесарный -14 Угольник слесарный поворотный -14 Уровень 14 Фартук брезентовый -14 Циркуль разметочный -14 Штангенглубиномер -3 Штангенрейсмас -1 Штангенциркуль- 14 Щиток защитный- 4 Щупы (набор), набор -14 Экстракторы (набор) -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно -наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации.</p>
---------------------------	---

УП.02.01 Учебная практика	<u>Учебная мастерская.</u> Оборудование: Рабочие места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, мультимедиа проектор, компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением, колонки. Набор слесарных, измерительных инструментов и приспособлений, набор заготовок. Образцы узлов оборудования для проведения монтажа и наладки (узлы тестомесов, печи подовой, расстоечного шкафа, пельменного аппарата). Учебная линия по производству молочной продукции. Подовая и расстоечная промышленная печь, тестомес промышленный, холодильная камера, мясорубка промышленная, куттер. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, комплект бланков технической документации
---------------------------	--

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. Информационное обеспечение обучения**

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы 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.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной 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 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.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

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

Основные источники:

1. Покровский Б.С. Производственное обучение слесарей – ремонтников промышленного оборудования: учеб.пособие для нач.проф.образования/-М.; Образовательно-издательский центр «Академия» ОАО «Московские Учебники» 2021.-208с.
2. Покровский Б.С. Производственное обучение слесарей: учеб.пособие для нач.проф.образования/-М.; Образовательно-издательский центр «Академия» ОАО «Московские Учебники» 2021.-272с.
3. Адашкин А.М. Материаловедение (металлообработка): учебник для нач.проф.образования: учеб.пособие для сред.проф.образования/-4 изд.,стер.- М.: ОИЦ Академия, 2019.-240с.
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник для нач.проф.образования/-3изд., испр. и доп.-М.: ОИЦ Академия, 2019.-240с.
5. Покровский Б.С. Основы слесарного дела: учебник для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2019.-320с.
6. Покровский Б.С. Слесарно-сборочные работы: учебник для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2010.-416с.
7. Покровский Б.С.. Слесарное дело: учебник для нач.проф.образования-4 изд.,стер.-М.: ОИЦ Академия, 2020.-320с.

Дополнительные источники:

1. Багдасарова Т.А. Допуски, посадки, технические измерения: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2005-80с.
2. Зайцев С.А. Допуски и технические измерения: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/-12-е изд.,стер.- М.; Издательский центр «Академия», 2015.-304с.
3. Заплатин В.Н. Справочное пособие по материаловедению (металлообработка): учеб.пособие для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2007.-224с.
4. Покровский Б.С., Скакун В.А. Слесарное дело: Альбом плакатов.- М.: ОИЦ Академия, 2005.-30шт.
5. Покровский Б.С. Справочник ремонтника: учеб. пособие для нач.проф.образования/-М.: ОИЦ Академия, 2009.-144с.

## **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания молочной продукции, при производстве продуктов питания из мясного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства питания из молочного сырья, из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	Защита учебной практики с предоставлением отчёта
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Защита учебной практики с предоставлением отчёта