

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**для профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья**

(Направление подготовки – Пекарь - кондитер)

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

ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

г. Новосибирск, 2025 г.

Согласовано

Заместитель директора по УПР

_____ Чупина А.В

«_» _____ 2025г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973.

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Шакирова Валентина Сергеевна, мастер производственного обучения

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.11, 19.02.03.

Протокол №__ от «__» ____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ /В.С. Шакирова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

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

«__» _____ 20__ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

в части освоения квалификаций:

аппаратчик - оператор по производству продуктов питания из растительного сырья

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является создание условий для совершенствования профессиональных умений, закрепления знаний и практического опыта, необходимых общих и профессиональных компетенций по профессии.

Задачи практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии,

- развитие общих и профессиональных компетенций через освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

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

Требования к приобретаемому практическому опыту
пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания
пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является:

- совершенствование обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией

2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
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 проводить 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

ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукции (хлеба, хлебобулочных, изделий) на специальном технологическом оборудовании

Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	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;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1-1.4 ОК.1-ОК 9	ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	216	ПП	1. Правила охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены, противопожарной безопасности при прохождении производственной практики	6
				2. Ознакомление с эксплуатационной документацией на различные виды оборудования	6
				3. Обслуживание холодильного оборудования	6
				4. Обслуживание оборудования для подготовки муки	6
				5. Обслуживание оборудования для подготовки яиц	6
				6. Обслуживание оборудования для дозирования сырья	6
				7. Обслуживание оборудования для замеса теста	6
				8. Виды тестомесильных машин	6
				9. Обслуживание оборудования для брожения/расстойки теста/тестовых заготовок	6
				10. Обслуживание оборудования для разделки теста	6
				11. Обслуживание оборудования для формования теста	6
				12. Обслуживание оборудования для отделки поверхности тестовых заготовок	6
				13. Обслуживание оборудования для выпечки	6
				14. Виды печей	6
				15. Обслуживание оборудования для формования слоеных изделий	6
				16. Обслуживание	6

				оборудования для производства блинов	
				17. Обслуживание оборудования для багетов	6
				18. Обслуживание оборудования для охлаждения изделий	6
				19. Обслуживание оборудования для упаковки изделий	6
				20. Обслуживание оборудования для заморозки изделий	6
				21. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству хлеба формового	6
				22. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству хлеба подового	6
				23. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству хлебобулочных изделий	6
				24. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству сдобных мелкоштучных изделий	6
				25. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству бараночных изделий	6
				26. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству блинов	6
				27. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству сухарных изделий	6
				28. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству печенья	6
				29. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству пряников	6
				30. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству кексов	6
				31. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству плетеных изделий	6
				32. Обслуживание комплексно-механизированной линии по	6

				производству диетических хлебных изделий	
				33. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству вафель	6
				34. Обслуживание комплексно-механизированной линии по производству рулетов бисквитных	6
				35. Обслуживание оборудования по производству национальных изделий	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
ПК 2.1-2.4 ОК.1-ОК 9	ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	144	ПП	1. Правила охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены, противопожарной безопасности при прохождении производственной практики	6
				2. Технология изготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом	6
				3. Технология изготовления изделий из опарного дрожжевого теста	6
				4. Технология изготовления изделий из дрожжевого слоёного теста	6
				5. Технология изготовления изделий из ржаной муки	6
				6. Технология изготовления изделий из смеси ржаной и пшеничной муки	6
				7. Технология изготовления изделий из бездрожжевого пшеничного теста	6
				8. Технология изготовления изделий из пресного теста	6
				9. Технология изготовления изделий из теста для блинчиков	6
				10. Технология изготовления изделий из сдобного пресного теста	6
				11. Технология изготовления изделий из пресного слоёного теста	6
				12. Технология изготовления изделий из пряничного теста	6
				13. Технология изготовления	6

			изделий из бисквитного теста	
			14. Технология изготовления изделий из заварного теста	6
			15. Технология изготовления изделий из слоеного дрожжевого теста	6
			16. Технология изготовления изделий из белково-сбивного теста	6
			17. Технология изготовления изделий из белково-орехового теста	6
			18. Технология изготовления изделий из миндального теста	6
			19. Технология изготовления изделий из сахарного теста	6
			20. Технология изготовления изделий из песочного теста	6
			21. Технология изготовления изделий из затяжного теста	6
			22. Технология изготовления изделий из вафельного теста	6
			23. Технология изготовления изделий из теста для производства кексов	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
			Всего часов:	360

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.

Материально-техническое оснащение

ПП.01 ПП.02 Производственная практика	Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5. Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и пирожных. Оборудование технологических линий по изготовлению печенье и пряников. Оборудование технологических линий по изготовлению замороженных полуфабрикатов из теста.
	Производственный корпус АО «Новосибхлеб». Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.
	Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской». Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.

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, 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 руководителем в форме дифференцированного зачёта.

По завершению профессионального модуля обучающийся проходит квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определённому 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 профессиональному модулю, а также личностные результаты фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные компетенции и личностные результаты воспитания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен

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 проводить 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 ОК 1- ОК 9	
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен.

технологических процессов производства ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, изделий) на специальном технологическом оборудовании ОК 1- ОК 9	
---	--

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).