

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

для профессии среднего профессионального образования

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

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

Согласовано
Заместитель директора по УПР
_____ Чупина А.В

«_» _____2025г

Программа учебной 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 «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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является создание условий для формирования профессиональных знаний и умений, закрепления практического опыта, овладения необходимыми общими и профессиональными компетенциями по профессии.

Задачи практики:

- закрепление и развитие у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений по основным видам профессиональной деятельности,

- обучение практическому опыту, трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующей профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	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
2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	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 рабочей программы учебной практики

Всего – 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часа

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

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,

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности/профессии.

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 учётом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом 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.
-------	--

Профессиональные компетенции

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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной 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	72	Учебная практика	Тема 1.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	6
				Тема 1.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям	6
				Тема 1.3 Подготовка сырья	6
				Тема 1.4 Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный) по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 1.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 1.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 1.7 Приготовление национальных видов хлеба (чаббата, фокачча, лаваш) по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 1.8 Определение готовности теста. Созревание теста	6
				Тема 1.9 Определение физико-химических показателей полуфабрикатов и различных видов теста органолептическим способом.	6
				Тема 1.10 Виды и причины брака теста.	6
				Тема 1.11 Правила обслуживания тестомесильных	6

				машин.	
				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	36	Практическая работа	Тема 2.1 Охрана труда при работе на оборудовании. Санитария и гигиена пекаря на рабочем месте. Подготовка рабочего места.	6
				Тема 2.2 Обслуживание тестоделительного оборудования. Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур.	6
				Тема 2.3 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур	6
				Тема 2.4 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.	6
				Тема 2.5 Контроль окончательной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур. Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок.	6
				Тема 2.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
				Всего часов:	108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией		72	

Тема 1.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	Использование производственных рецептур и технологических инструкций.	6	3
Тема 1.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям	Органолептическая оценка качества сырья.	6	3
Тема 1.3 Подготовка сырья	Просеивание муки, сахара. Обработка яиц. Зачистка жиров и маргаринов. Взвешивание необходимого сырья.	6	3
Тема 1.4 Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарным) по сборнику утвержденных рецептур.	Приготовление дрожжевого теста на большой опаре, для высоко рецептурных изделий. Приготовление теста безопарным способом для ускоренного тестоведения. Параметры: влажность, кислотность, время брожения	6	3
Тема 1.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику утвержденных рецептур.	Подготовка сырья к производству. Взвешивание сырья. Замес теста различными способами.	6	3
Тема 1.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептур.	Приготовление пшеничной закваски для хлеба. Подготовка сырья к производству. Приготовление теста для различных видов хлебов (параметры время брожения, опары, теста, кислотность теста)	6	3
Тема 1.7 Приготовление национальных видов хлеба (чаббата, фокаччо, лаваш) по сборнику утвержденных рецептур.	Подготовка сырья к производству. Дозирование сырья. Приготовление опары. Замес теста опарным и безопарным способами.	6	3
Тема 1.8 Определение готовности теста. Созревание теста	Оценивание качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.	6	3
Тема 1.9 Определение физико-химических показателей полуфабрикатов и различных видов теста органолептическим способом.	Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов различных видов теста. Физико-химические показатели: кислотность, температура. Органолептические	6	3

	показатели: увеличение в объёме, время брожения.		
Тема 1.10 Виды и причины брака теста.	Основные виды бака при замесе и брожении теста.	6	3
Тема 1.11 Правила обслуживания тестомесильных машин.	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации тестомесильного оборудования.	6	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Защита учебной практики.	6	3
ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		36	
Тема 2.1 Охрана труда при работе на оборудовании. Санитария и гигиена пекаря на рабочем месте. Подготовка рабочего места.	Правила безопасной эксплуатации тестоделительного, округлительного оборудования.	6	3
Тема 2.2 Обслуживание тестоделительного оборудования. Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептов.	Соблюдение санитарии и личной гигиены работником. Организация рабочего места.	6	3
Тема 2.3 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептов	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием.	6	3
Тема 2.4 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептов. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия.	6	3
Тема 2.5 Контроль окончательной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептов. Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок.	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия, расстойка тестовых заготовок.	6	3
Тема 2.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	Защита учебной практики.	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия кабинета – учебной пекарни 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

Учебная пекарня	Оборудование: Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1, Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестозакаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1
-----------------	---

	Хлеборезка-2 Шкаф кухонный-2, Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроемкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дражировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1 Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептуры.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяем 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. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы учебной практики 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.

Мастера производственного обучения, осуществляющие 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Коды компетенций и личностных результатов Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	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 ОК.1-ОК 9 Практическая работа Дифференцированный зачет
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	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 ОК.1-ОК 9 Практическая работа Дифференцированный зачет

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 в 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).